

Hackfleischrolle à la Cordon bleu



Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Den Knoblauch schälen und klein hacken, die Brötchen klein schneiden und in wenig Wasser oder Milch einweichen. Danach gut ausdrücken.

Das Rinderhack, Eier, Paniermehl, die eingeweichte Brötchenmasse oder Paniermehl, Salz, Pfeffer, weitere Gewürze nach Belieben und den Knoblauch vermengen.

Auf einem 1. Backblech Alufolie ausbreiten. Den Bacon überlappend auf dem Backblech ausbreiten.

Auf einem 2. Backblech ebenfalls Alufolie ausbreiten, die Hackmasse gleichmäßig auf dem Blech verteilen und fest andrücken, dann mit Kochschinken, Käse und zum Schluss mit Spinat belegen. Alles mithilfe der Alufolie fest einrollen.

Anschließend die Alufolie von der Hackfleischrolle entfernen und auf das 1. Backblech mit dem Bacon legen. Mit Hilfe der Alufolie die Hackfleischrolle fest in den Bacon einrollen. Die Enden gut verschließen.

Die Hackrolle in der Alufolie 25 Minuten lang backen. Anschließend die Temperatur auf 240 °C erhöhen und die Alufolie entfernen. Die Rolle nochmal 20 Minuten lang backen, bis der Bacon knusprig und goldbraun ist. Das kann je nach Ofen auch länger oder kürzer dauern.

Die Hackfleischrolle abkühlen lassen, in Scheiben schneiden und dann servieren.

1 kg Rinderhackfleisch

2 Ei(er)

2 Brötchen, altbacken oder 90 g
Paniermehl

2 Zehe/n Knoblauch

6 Scheibe/n Kochschinken

8 Scheibe/n Käse, z. B. Tilsitter, Gouda,
Butterkäse

450 g Spinat, frisch

10 Scheibe/n Bacon

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

n. B. Gewürz(e)

Bacon Bomb mit Käse und Paprika im Dutch Oven

Die Gewürze, Salz, Zucker und die Röstzwiebeln in einen Mörser geben und ordentlich mörsern, es sollte ein gleichmäßiges Pulver entstehen. Wenn man keinen Mörser hat, reicht es auch die Gewürze so zu vermischen (ich finde es aber schöner, wenn die Röstzwiebeln mit vermahlen werden).
Tipp: Diese Gewürzmischung mit etwas weniger Pfeffer ist auch ein prima Salz für Pommes frites.

Den Dutch Oven ringsum komplett mit Baconstreifen auslegen, der Bacon sollte oben aus dem Topf hängen.

Das Gehackte mit der Gewürzmischung, dem gehackten Knoblauch und je nach Geschmack mit ca. 50 - 100 ml Barbecue-Sauce vermengen und in den Topf geben. Das Gehackte im Dutch Oven zu einer Schale formen (also im Prinzip den Topf von innen mit Gehacktem auskleiden).

Die Paprikaschoten, die Jalapeños und den Mozzarella in Würfel schneiden und mit dem gerieben oder gewürfelten Cheddar vermengen. Die Masse in den Dutch Oven geben. Jetzt alles mit den überhängenden Baconstreifen abdecken. Wenn noch Bacon übrig ist, auch diesen auf der Bacon Bomb drapieren.

Den Dutch Oven ca. 1,5 Std auf den heißen Grill oder in den heißen Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze geben. Nach ungefähr 1 Std. je nach Geschmack Barbecue-Sauce auf der Bacon Bomb verteilen und ohne Deckel die letzte halbe Stunde weiterbraten lassen - dann wird der Bacon schön kross.

Vor dem Servieren 5 min warten, dann kühlt der Käse etwas ab und zieht beim Servieren keine Fäden.

!Beilage Krautsalat.



Zutaten für 4 Portionen:

Rinderhackfleisch oder
gemischtes Hackfleisch

400 g Cheddarkäse

200 g Mozzarella

1 m.-große Paprikaschote(n), rot

1 m.-große Paprikaschote(n), grün

50 g Jalapeños, eingelegt

3 EL Zucker

2 EL Paprikapulver

1 EL Pfeffer

2 TL Salz

1 ½ TL Kreuzkümmel

Bacon, in Scheiben
300 g geschnitten, abhängig von
Topfgröße

½ Tasse Röstzwiebeln

2 Knoblauchzehe(n)

n. B. BBQ-Sauce nach Wahl



Bacon Bombe aus dem Dutch Oven

Zutaten

- 2 & 1/2 kg Gemischtes Hackfleisch (nicht gewürzt)
- 3 Stk. Paprika rot (ggf auch nach Geschmack grün)
- 1 Do. Champignons (aus der Dose da fester)
- 1 etwas BBQ Sauce
- 600 g Bacon in Scheiben
- 400 g Cheddar Käse
- 3/4 Ta. Brauner Zucker
- 1/3 Ta. Paprika Pulver
- 1 EL und 1 & 1/2 TL granuliert Zwiebel
- 2 EL granulierter Knoblauch
- 3 EL schwarzer Pfeffer gemahlen
- 1 EL Kreuzkümmel gemahlen
- 1 EL Salz
- 1 EL Grobes Meersalz
- 2 Stk. Ei L
- 1 etwas Paniermehl

- 1 Zuerst wird aus dem Zucker, Paprika Pulver, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer, Kreuzkümmel, Salz und dem Meersalz ein Rub gemischt. Hier nach Geschmack das Rub abschmecken und ggf. optimieren. Ich nutze diesen Rub gerne für Hackfleisch und Schwein.
- 2 Nun das Hackfleisch in einer großen Schüssel mit dem Rub mischen, die Würze nach eigenem Geschmack wählen. Ich verwende ca 2/3 bis 3/4 der Rub-Mischung für 2,5kg Hackfleisch. Danach die Eier sowie das Paniermehl an die Masse geben. Ähnlich wie bei Frikadellen sollte das Hackfleisch nicht mehr kleben.
- 3 Den Bacon sternförmig im Dutch Oven so auslegen, so dass er bis zum oberen Rand des Döpf reicht. ca. 3/4 des Bacon dürften dafür drauf gehen.
- 4 Die Hackfleisch-Masse zu 2/3 zu einer Kugel formen und in den Döpf legen. Dort dann von der Mitte aus den Boden ausdrücken. Der Boden sollte nun vollständig bedeckt sein. Im Weiteren die Ränder ca. 5cm hoch andrücken, so dass die Füllung später wie in einer Form mit dem restlichen Hackfleisch bedeckt werden kann.
- 5 Die Paprika würfeln und mit den Champignon aus der abgetropften Dose zu einer Masse mit der BBQ-Sauce mischen. Die gesamte Füllung nun in den vorbereiteten Dutch Oven geben. Hier kann man jetzt nach Belieben noch weitere Zutaten hinzufügen.
- 6 Aus dem restlichen Hackfleisch einen "Deckel" formen und diesen auf die Füllung auflegen. Rundherum mit dem im Döpf befindlichen Hackfleisch fest zusammendrücken.
- 7 Mit dem restlichen Bacon die Masse nun noch belegen und den Deckel drauf. Den fertigen Oven nun bei ca. 180 C° indirekt gegrillt auf den Rost. Bei der Verwendung von Kohlen sollten 8 unten 16 oben genügen.
- 8 Nach ca. 1 Stunde den Deckel des Dutch Ovens öffnen, es sollte nun bereits lecker riechen und der ganze "Braten" hat sich leicht zusammengezogen. Die Bildung von Flüssigkeit ist durchaus normal und ist gut für das geschmackliche Endergebnis. Nun etwas BBQ-Sauce auf der Bombe verteilen und bis zu einer Kerntemperatur von 75 C° weiter mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. Tipp: Wer oben gerne etwas Kruste möchte, der lässt die letzten 15-20 Minuten den Deckel offen.



Baked Chili

Chili mit Maisbrotkruste

Zutaten

3 EL Schmalz

1 kg Rinderhackfleisch

2 Stk. Paprikaschote (grün, in Streifen), 2 Stk. Zwiebeln (grob gehackt)

4 Stk. Knoblauch

1 EL Chilipulver

etwas Salz, Pfeffer, Oregano (getrocknet), Kreuzkümmel, Tabasco

1 Do. Tomaten (zerdrückt), 4 Stk. Tomaten (fein gehackt)

Belag

1 Ta. Mehl, 1 & 1/2 Ta. Maismehl

2 Stk. Eier, 1 Ta. Buttermilch

1 EL und 1 & 1/2 TL Zucker

etwas Salz, 2 TL Backpulver

Anweisungen

- 1 In dem Schmalz Hackfleisch, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch anbraten, weitere Zutaten dazugeben und Soße abschmecken.
- 2 Das Chili eine Stunde sanft bei offenem Topf köcheln lassen, es sollte ziemlich dickflüssig sein. In einer Schüssel Ei und Buttermilch verschlagen, in einer anderen Schüssel Mehl, Maismehl, Backpulver, Zucker und Salz vermischen.
- 3 Eiermilch in das Mehl geben, durchrühren und über das Chili streichen. Etwa 30 Minuten backen, bis die Maisbrotkruste goldbraun ist. (Mit 20 Kohlen auf dem Deckel) Keine Hitze mehr von unten

Baked Mac'n Chili Cheese



250-300g trockene Hörnchennudeln
2-3 Esslöffel Semmelbrösel
2 Esslöffel flüssige Butter
1 Esslöffel Butter für die Form
1 Portion [Chili-Cheese-Sauce](#)
Eine Hand voll Cheddar gerieben (zum überbacken)
Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten
Röstzwiebeln (Optional)
[Bacon](#) in Scheiben (optional)

Chili Cheese Sauce:

Mit der Butter, dem Mehl und der Milch stellt Ihr eine Mehlschwitze her. Dann kommen die in kleine Würfel geschnittenen Peperonis dazu und werden bei mittlerer Hitze für ca. 5 Minuten gekocht. Jetzt fügt Ihr den Cheddar und die pulverigen Gewürze hinzu und schmelzt den Käse bei ständigem Umrühren im Topf ein. Dabei sollte die Masse nicht mehr allzu stark kochen, da sonst der Käse verklumpen kann. Wenn Euch jetzt die Masse zu dick wird, fügt einfach ein bisschen Milch zu und rührt weiter, bis die Chili Cheese Sauce die von Euch gewünschte Konsistenz hat. Zum Schluss schmeckt Ihr die Sauce noch mit dem Rauchsatz, dem Pfeffer und dem Zitronensaft ab.

80-100 g (je nach Schärfegrad der Peperoni) frische Peperoni in rot gelb und grün
20 g Butter
1 Esslöffel Mehl
200-300 ml Milch
100g geriebenen Cheddar
1-2 Teelöffel Chilipulver, oder Cayennepfeffer (je nachdem, wie scharf die Sauce werden soll) 1
Esslöffel Paprikapulver
Rauchsatz und Pfeffer nach Geschmack
Zitronensaft nach Geschmack

Dann kocht Ihr als nächsten Schritt zu den Baked Mac n Chili Cheese, die Nudeln nach Packungsanleitung und vermischt sie mit der Chili-Cheese-Sauce.

Die Semmelbrösel mischt Ihr jetzt mit der flüssigen Butter.

Dann reibt Ihr die Form mit dem verbleibenden Esslöffel Butter aus, gebt zuerst die Nudeln in die Form und dann das Semmelbrösel-Butter-Gemisch und den Cheddar dazu.

Das Ganze wird jetzt bei ca. 220 Grad 10-15 Minuten auf dem geschlossenen Grill (indirekt), oder im Backofen gebacken, bis die Baked Mac n Chili Cheese eine goldbraune Kruste haben.

Vor dem Servieren bestreut Ihr die Baked Mac n Cheese noch mit den Frühlingszwiebeln. Röstzwiebeln und Bacon Crunch sind auch ein tolles Topping. Um den Bacon Crunch zu bekommen bratet Ihr den Bacon schön knusprig und zerbröselst ihn.



Bauerndopf

Zutaten

Stk. Zucchini

1 kg Hackfleisch gemischt (Halb Schwein, halb Rind)

150 g Speckwürfel

1 kg Kartoffeln

2 Stk. Paprika

4 Stk. Knoblauchzehe

1 Do. stückige Tomaten

100 g Tomatenmark

1 l Gemüsebrühe

200 g Schmand

Anweisungen

- 1 Das Gemüse waschen und in Stücke schneiden. Die Kartoffeln schälen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Knoblauchzehen möglichst fein schneiden.
- 2 Dann die Speckwürfel anbraten. Anschließend das Hackfleisch anbraten. Dann Tomatenmark kurz anrösten und mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- 3 Das Gemüse und die Kartoffeln werden als nächstes hinzugeben. Dann Schmand und die stückigen Tomaten sowie den Knoblauch dazugeben.
- 4 Dann alles so lange köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind.

Bauerntopf mit Hackfleisch



- 300 g** Kartoffel(n)
- 250 g** Hackfleisch
- 1** Paprikaschote(n), rot
- 200 ml** Wasser
- 5 EL** Tomatenketchup
- 1 Würfel** Fleischbrühe
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver
- Cayennepfeffer

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch in der Pfanne anbraten und zerkleinern.

Eine Paprikaschote waschen und ebenfalls in Würfel schneiden. Die Kartoffeln und die Paprikaschote zum Hackfleisch geben. Alles mit dem Wasser ablöschen und den Ketchup und die Brühe hinzufügen. Zum Schluss noch mit Gewürzen abschmecken und alles ca. 20-30 Minuten köcheln lassen.

Blumenkohlbombe mit Käse



Blumenkohl zunächst von Blättern und Strunk befreien.
Anschließend den kompletten Kopf in Salzwasser 10 - 12 Minuten garen.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch würzen und die gewürfelte Zwiebel hinzufügen. Blumenkohlkopf gut abtropfen und mit dem Strunk nach unten in eine Auflaufform stellen. Die Hackfleischmasse auf dem Blumenkohlkopf verteilen und leicht anrücken. Darüber ringsherum eine Schicht Baconscheiben legen und über die Baconscheiben (nur obenherum) Käse schichten. Wahlweise können Geflügelgehacktes, fettarmer Käse und fettarme Baconscheiben gewählt werden.

Die Bombe im vorgeheizten Backofen bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 30 - 40 Minuten (abhängig von der Dicke der Hackfleischschicht) im Backofen garen.

- 1 m.-großer** Blumenkohl
- 500 g** Hackfleisch
- 1 Pck.** Bacon in Streifen
- 4 Scheibe/n** Käse nach Wahl
- 1** Zwiebel
- etwas** Salz und Pfeffer
- etwas** Paprikapulver
- 1** Ei



Blumenkohl im Hackmantel mit Kartoffelgratin

Zutaten

1 Stk. Blumenkohl
1 & 1/2 kg Hackfleisch (halb und halb)
1 Bech. Sahne
1 kg Kartoffeln
3 Stk. Eier
3 Stk. Brötchen (altbackene)
etwas Senf
10 Stk. Baconscheiben
400 g Rasperkäse
etwas Salz
etwas Pfeffer

Anweisungen

- 1 Den Blumenkohl bissfest garen und abkühlen lassen
- 2 Brötchen in Wasser einweichen - Zwiebeln würfeln . Das Hackfleisch, die aufgeweichten Brötchen und die Zwiebeln vermengen. Nach Geschmack mit Senf, Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Die Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln/schneiden. Den Becher Sahne mit Salz und Pfeffer würzen. !!!!Die Sahne muss übersalzen sein, weil die Kartoffeln noch Salz ziehen !!!
- 4 Das Hackfleisch in die Hohlräume des Blumenkohls drücken, mit dem Rest alles ummanteln. Mittig in den Dutch Oven(12'') geben und mit Baconstreifen belegen. Die Kartoffelscheiben aussenrum verteilen und mit der Sahne übergießen. Alles mit Käse bestreuen.
- 5 18 Briketts durchglühen lassen. 6 unten - 12 oben. Nach einer Stunde noch 5 Kohlen oben dabei.
- 6 Fertig nach 1,5 Stunden.

BLUMENKOHL MIT HACKFLEISCH IM DUTCH OVEN



1 Blumenkohl, klein
1 Kilo Rinder-Gehacktes oder gemischtes Gehacktes
300 g Bacon in dünnen Scheiben
Kartoffeln
2 Zwiebeln
Salz und Pfeffer
(1 Ei)
(Paniermehl)
(Senf)

Den Blumenkohl in kleine Röschen teilen. Kartoffeln halbieren oder vierteln und Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Das Gehacktes mit Salz und Pfeffer mischen. Wer will, kann noch ein Ei, Paniermehl und Senf dazumischen, dann wird das Gehacktes eher wie ein Hackbraten und zerbröselt nicht so. Ist aber beides lecker.

Den Boden des Dutch Ovens mit zwei Drittel des Bacons bedecken. Den Blumenkohl in das Hackfleisch einarbeiten. Geht am besten, wenn man in einer Schüssel unten eine Lage Hackfleisch macht, den Blumenkohl reinlegt und darüber das restliche Hackfleisch verteilt. Das Gehacktes mit dem Blumenkohl in die Mitte des Dutch Ovens geben. Die Kartoffeln und Zwiebeln darum legen.

Damit das Hackfleisch in der Hackbraten-Version, also mit Ei und Paniermehl, nicht so trocken wird, würde ich beim nächsten Versuch noch Bacon darüber legen.

Unter den 12er Dutch Oven 8 Kohlebriketts und auf den Deckel 16 Kohlebriketts legen. Das Ganze eine Stunde lang bruzzeln lassen. Wasser muss keins hinzugefügt werden, denn die Zutaten geben genug Flüssigkeit ab.

Bolognese-Lasagne aus dem Dutch Oven

Das Hackfleisch in dem Olivenöl in einem großen Topf anbraten. Danach die Zwiebeln hinzugeben und mitbraten, bis sie glasig sind. Die Tomaten in feine Würfel schneiden und hinzufügen. Kurz kochen lassen und dann die passierten Tomaten sowie den gehackten Knoblauch dazugeben. Ein wenig reduzieren lassen und dann mit klarer Brühe wieder auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, italienischen Kräutern und Sojasauce abschmecken.

Die Kohlen anzünden, in diesem Fall 15 Stück für einen 4,5 Liter Dutch Oven, vergleichbar mit einem ft 4,5.

Den Boden des Dutch Oven mit den Speckwürfeln auslegen. Erst eine Schicht von der Hackfleischsauce auf den Speck geben, darauf ein wenig Bernaisesauce und darauf dann die Lasagneplatten. Auf jede Lasagneplattenlage ein wenig Käse streuen, den man vorher vermischt hat.

Im geschlossenen Dutch Oven ca 1 Stunde auf den Kohlen (9 oben, 6 unten) garen.

Servieren, wenn die obere Schicht leicht gebräunt ist.



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Hackfleisch, gemischt
2	Zwiebel(n), gewürfelt
6	Tomate(n)
2	Knoblauchzehe(n)
1 Dose	Tomaten, passierte, ca. 400 g
250 ml	Brühe, klare
1 Schuss	Sojasauce
1 Pck.	Speckwürfel, ca. 125 g
1 TL	Olivenöl
10	Lasagneplatte(n)
	Salz und Pfeffer
	Kräuter, italienische, getrocknete
250 g	Gouda, gerieben
50 g	Parmesan, in Stückchen geschnitten
1 Pck.	Sauce (Bernaise), ca. 200 - 250 ml



Brotauflauf mit Fleischfüllung

Zutaten

50 g Zwiebel
 50 g Karotten
 2 mittelgroße Tomaten
 30 g Butter
 200g gemischtes Hackfleisch
 1/2 Teel. Salz
 1 Teel. edelsüßes Paprikapulver
 frisch gemahlener Pfeffer
 7 Eßl. gehackte Petersilie etwas Thymian 1 Ei
 1/2 l gewürzte Fleischbrühe
 1/2 l Milch
 1/2 l Sahne
 4 Eier
 1 Teel. Salz
 frisch gemahlener Pfeffer
 60 g geriebener Käse(Greyerzer/ Gruyere)
 40 g Butter

Anweisungen

Die Hälfte der Brotscheiben auf die Arbeitsfläche legen. Die Zwiebel schälen, die Karotten putzen, beides klein würfeln. Die Tomaten kurz brühen, abziehen und in Würfel schneiden.

Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebel- und Karottenwürfel darin einige Minuten andünsten. Das Hackfleisch zugeben und bei starker Hitze 3-4 Minuten anbraten. Die Tomatenwürfel zufügen, weitere 3-4 Minuten dünsten, dann sofort von der Hitze nehmen. Mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken und mit dem Ei binden.

Die Füllung auf die ausgelegten Brotscheiben verteilen und jede mit einer zweiten Scheibe zudecken. Die gefüllten Brote schuppenartig in den dutch oven hineinlegen und mit der Fleischbrühe befeuchten.

Alle Zutaten für den Guss verrühren und über die Brote gießen. Den Auflauf im Dutch Oven etwa 20 Minuten backen. Dann mit dem Käse und der Butter in Flöckchen bestreuen und weitere 15-20 Minuten backen, bis die Oberfläche knusprig braun ist. Mit frischem Salat servieren.

Falscher Hase im Mürbteig



- 10 Eier
- 150 g Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 6 Scheiben Vollkorntoast
- 20 g Butter
- 250 g durchwachsener Speck
- 1 kg gemischtes Faschiertes
- 3 EL Senf
- Salz, Pfeffer
- 1 Pkg. Mürbteig (TK)

- 1.** 6 Eier hart kochen. Zwiebeln fein würfeln und im Öl 5 Minuten glasig dünsten.
- 2.** Toast in Wasser einweichen, gekochte Eier schälen. Eine Kranzkuchenform (26 cm Ø) mit Butter ausstreichen und mit Speckscheiben auslegen.
- 3.** Toast kräftig ausdrücken und mit Faschiertem, 3 Eiern, Zwiebeln und Senf gut vermischen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Etwa zwei Drittel von der faschierten Masse in die Form geben, gekochte Eier in einer Reihe hintereinander leicht hineindrücken. Restliches Faschiertes darauf geben und glatt streichen.
- 4.** Den falschen Hasen im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C etwa 45 Minuten braten.
- 5.** Braten anschließend auf eine Arbeitsplatte aus der Form stürzen. Aus dem Mürbteig schmale Dreiecke schneiden und über das Faschierte mit der Spitze ins Kranzinnere überschlagen. Mit dem restlichen Ei bestreichen. Nochmals ins Backrohr schieben und weitere 15 Minuten braten, bis der Teig eine hellbraune Farbe bekommt.

Chili aus dem Dutch Oven



- 250g BBQ Bacon
- 4 Zwiebeln (gewürfelt)
- 4 kleine Knoblauchzehen (gewürfelt)
- 3 rote **Paprika**
- 200g eingelegte Pfefferschoten
- 1 kleine Dose Mais
- 4 Dosen Kidney Bohnen
- 1,5 kg Hackfleisch
- 2-3 TL **Chili con Carne Gewürzzubereitung ***
- 1 Dutch Oven (ft6 von Petromax)

Nachdem die Glut vorhanden ist und der Dutch Oven über dem Feuer hängt geht es auch schon sofort los. Lasst den Dopf kurz auf Temperatur kommen und lasst den in Streifen geschnittenen **BBQ Bacon** darin aus.

Nachdem der Bacon nun ausgelassen und schön knusprig ist, folgen die Zwiebeln und der Knoblauch. Achtet bitte immer auf die Temperatur im Dopf. Wir wollen alles schön anbraten und der Knoblauch darf nicht verbrennen.

Die Grundlage des Chili ist nun fertig und als nächsten Schritt geben wir jetzt die 1,5 Kilo Hackfleisch zu. Ob ihr hier gemischtes Hackfleisch oder reines Rinderhack nutzt bleibt euch überlassen. Da ich persönlich etwas mehr entstehende Brühe und etwas mehr Fett in diesem Gericht mag habe ich mich für gemischtes Hackfleisch entschieden. Wenn ihr reines Rinderhack bevorzugt gebt etwas gute Butter mit in das Gericht.

Während das ganze jetzt anbrät und gut 10-15 Min. brutzelt können wir die Zeit dafür nutzen Paprika und die Pfefferschoten in grobe Stücke zu schneiden. Die Stücke sollten nicht zu kleine sein, man möchte ja auch noch etwas zum beißen haben. Aber die gewünschte Größe ist jedem selber überlassen. Ihr wisst wie es sein sollte. Beide Zutaten wandern dann mit in den Dopf.

Direkt danach können dann der Mais und die Kidneybohnen mit in den Topf wandern. Ich habe von den 4 Dosen nur den Saft von zwei Dosen mit in den Dutch Oven gegeben um etwas mehr Flüssigkeit zu bekommen.

Alles wird dann gut verrührt und kann gut 10 Min. wo sich hin köcheln bevor es dann ans würzen und Abschmecken geht. Alle Zutaten sollen erst Ihre Aromen entfalten und miteinander verbinden.

Gewürzt und abgeschmeckt habe ich das Chili dann mit der **Chili con Carne Gewürzzubereitung von Spiceworld ***. Hier entscheidet dann dein persönlicher Geschmack. Zwei gute TL von dem Gewürz haben gereicht um alles stimmig miteinander zu verbinden und dem Gericht eine gute Schärfe zu geben. Wer es deutlich schärfer mag, nimmt etwas mehr. Doch schmeckt zwischendurch immer wieder ab und lasst das Gewürz immer ein paar Minuten wirken. Das Chili con Carne Gewürz zaubert mit seinem tomatig-rauchigen Aroma ein überraschend geniales Erlebnis in den Topf.

Chili con carne aus dem Dutch Oven

Am Anfang braucht der Topf eine Menge Kohlen darunter, damit ordentlich Hitze zum Anbraten kommt. Später dann die Kohlen reduzieren, sonst brennt es an.

Den Speck und die Zwiebeln im Erdnussöl anbraten. Beides anschließend ein wenig zur Seite schaufeln und das Gehackte im Öl anbraten. Es macht nichts, wenn es noch nicht ganz durch ist. Dann alles durchrühren. Die Kohlen nun unter dem Topf reduzieren.

Die gestückelten Tomaten, Kidneybohnen und die Paprika dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver abschmecken. Die getrocknete Chilischote kleinbröseln und dazugeben. Alles gut durchrühren.

Das Chili ca. 1,5 Stunden schön "köcheln" lassen und zwischendurch mal durchrühren.

Dazu empfiehlt sich ein rustikales Brot.

Ich habe einen 6 QT Dutch Oven mit ca. 6 Litern Inhalt. Dafür lege ich ungefähr 5 Kohlen darunter und 15 Kohlen oben drauf. Für das Anbraten ruhig mehr Kohlen nehmen, da viel Hitze gebraucht wird. Ruhig 15 Minuten vorher aufheizen lassen.

Ein einfaches, aber leckeres Chilirezept.



Zutaten für 4 Portionen:

1 Paket	Speckwürfel
1 dicke	Gemüsezwiebel(n), gewürfelt
1 kg	Rinderhackfleisch
3 kl. Dose/n	Tomaten, stückige
2 kl. Dose/n	Kidneybohnen, abgetropft
1	Paprikaschote(n)
1 Handvoll	Salz, grobes
	Pfeffer, bunter
	Knoblauchpulver
1	Chilischote(n), getrocknet
n. B.	Erdnussöl

Chili con Carne aus dem Dutch Oven

Für das Chili con Carne im Dutch Oven benötigt man lediglich Unterhitze. Je nach Größe des Topfes reichen ca. 8 Briketts.

Die gewürfelte Gemüsezwiebel in ein wenig Olivenöl andünsten und den in Streifen geschnittenen oder gewürfelten Speck mit anbraten. Das Rinderhackfleisch dazugeben und mit anbraten. Alles mit dem gehackten Knoblauch, Salz, Pfeffer, Paprika edelsüß, Paprika rosenscharf, Oregano, Zwiebelpulver, Chiliflocken und gemahlenem Kreuzkümmel würzen. Anschließend die Masse mit den gehackten und passierten Tomaten ablöschen, das Rinderbrühepulver zugeben sowie zwei Dosen voll Wasser. Bei geschlossenem Deckel alles nun 1 1/2 Stunden köcheln. Regelmäßig umrühren und kontrollieren, ob noch genug Flüssigkeit vorhanden ist. Bei Bedarf einfach einen Schuss Wasser dazugeben.

Nach den 1 1/2 Stunden nun die Baked Beans, die Kidneybohnen, den Mais und die in Stücke geschnittenen Mettenden dazugeben. Alles bei geschlossenen Decken eine weitere halbe Stunde köcheln lassen.

Zum Schluss einen kleinen Schuss Essigessenz zugeben. Je nach Geschmack kann man das Chili con Carne mit Tabasco oder Sriracha schärfen. Sollte das Chili con Carne zu flüssig geworden sein, einfach die letzten Minuten mit offenen Deckel köcheln lassen.

Dazu passt hervorragend Baguette oder Ciabatta.



Zutaten für 5 Portionen:

500 g	Rinderhackfleisch
1 Paket	Mettenden
125 g	Speck
1	Gemüsezwiebel(n)
3	Paprikaschote(n)
1 Dose/n	Tomaten, stückige, Arrabiata
1 Pck.	Tomaten, passierte
2 Zehe/n	Knoblauch
2 TL	Rinderbrühepulver
1 Dose/n	Baked Beans
2 Dose/n	Kidneybohnen
1 gr. Dose/n	Mais
1 Schuss	Essigessenz

Chili con carne im Dutch Oven

Ca. 25 Briketts im Anzündkamin durchglühen und unter dem Dutch Oven verteilen. Ca. 10 Minuten aufheizen. Es wird viel Hitze benötigt!

Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und mit dem Hackfleisch und dem in Stücke geschnittenen Rindfleisch in Öl für ca. 10 Minuten anbraten. Mit Whisky ablöschen. Zucker, Chilipulver und Tomatenmark einrühren, der Zucker soll karamellisieren. Mit Malzbier, Hühnerbrühe, Dosentomaten und dem Kaffee ablöschen, die Gewürze, Chili und Kakao zugeben und 45 Minuten köcheln lassen.

Dafür ca. 6 Briketts unter und 12 über dem Dutch Oven legen.

Abgetropfte Bohnen und Mais hinzugeben und bei mittlerer Hitze weitere 30 min. köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und Chili nachwürzen.



Zutaten für 4 Portionen:

2 EL	Olivenöl
1 große	Zwiebel(n)
2	Knoblauchzehe(n)
250 g	Rinderhackfleisch
250 g	Rindergulasch
2 EL	Tomatenmark
1 Dose/n	Tomate(n)
150 ml	Malzbier
150 ml	Kaffee, starker
250 ml	Hühnerbrühe
1 EL	Chilipulver
1 EL	Kakaopulver, ungesüßt
1 TL	Oregano
½ EL	Kreuzkümmel
½ TL	Koriander
2	Chilischote(n)
	Salz und Pfeffer
2 gr. Dose/n	Kidneybohnen
1 Dose/n	Mais
20 cl	Whisky



Chili con Carne

Rezept für Chili con Carne aus dem Feuertopf ft6 von Petromax! Chili con Carne ist eine Bezeichnung für ein scharfes Fleischgericht mit Chili. Es gibt nicht das Chili schlechthin, da es zahlreiche unterschiedliche Varianten gibt. Diese Grundversion lässt sich in Sachen Schärfe und Geschmack in viele Richtungen steuern...

Zutaten

500 g	Rinderhackfleisch
3 Dosen	Kidney Bohnen (a 425 ml)
1 Dose	geschälte Tomaten (a 425 ml)
1 Dose	Mais (Mexiko-Mix)
500 g	passierte Tomaten
2	Zwiebeln (mittelgroß)
3	Knoblauchzehen
1 EL	Tomatenmark
3 EL	Olivenöl
1-5	Chilis (je nach Schärfe)
1-2 EL	Chili con Carne Gewürz (scharf)
	Salz
	Zucker

Anleitungen

1. Da wir unser Chili im Dutch Oven zubereiten (Petromax Feuertopf ft6), beginnen wir damit die Briketts zu zünden. Dazu startet man zunächst einen halben Anzündkamin mit Briketts. Natürlich funktioniert dieses Rezept aber auch auf dem Herd in einem handelsüblichen Kochtopf.
2. In der Zwischenzeit werden die Zwiebeln geschält und in Würfel geschnitten. Die Knoblauchzehen werden klein gehackt und die Chilis klein geschnitten. Je nach Chili-Sorte sollte man auf jeden Fall Handschuhe bei der Verarbeitung tragen, da es durch das in den Chilis enthaltene Capsaicin zu Hautreizungen kommen kann.
3. Wenn die Briketts durchgeglüht sind, wird das Olivenöl im Dutch Oven erhitzt und das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebeln, Knoblauch, Chilis und dem Tomatenmark darin angebraten. Wenn das Hackfleisch krümelig gebraten ist, wird die Gewürzmischung drüber gestreut und kurz mit gebraten. Anschließend gibt man die Kidney Bohnen und den Maismix inklusive dem Saft, die geschälten und die passierten Tomaten hinzu.
4. Das Chili lässt man nun ca. 1 Stunde bei geringer Wärme (etwa 4-5 Briketts unten) mit geschlossenem Deckel einkochen. Dabei gelegentlich umrühren. Die Kochzeit hängt hier auch ein wenig von der gewünschten Konsistenz ab, da das Chili mit zunehmender Kochzeit immer dickflüssiger wird. Anschließend wird das Chili noch mit etwas Salz und Zucker abgeschmeckt. Tipp: Wer möchte kann den Geschmack auch mit etwas Zartbitter-Schokolade abrunden. Passt sehr gut zu Chili!

Chili con Carne



1 kg Rinderhack
800 g Dosentomaten
400 g (2 Dosen) Kidneybohnen
200 g Mais
2 Zwiebel(n)
2 Zehen Knoblauch
1 rote und 1 grüne Paprika
2 Schoten Chili
1 EL Oregano
2 TL Kreuzkümmel (Cumin)
2 TL Koriander
2 TL Zucker
800 ml Rinderfond
3 EL Öl
nach Belieben Salz
nach Belieben Pfeffer

Hacke die Zwiebeln und den Knoblauch.

Wasche und entkerne die Paprika und schneide sie in schöne Würfel.

Die Chili wäscht du ebenfalls. Wenn du es nicht zu scharf magst, entkernst du sie besser. Zum Schluss der Vorbereitung lass noch die Flüssigkeit von Mais und Bohnen abtropfen.

Erhitze das Öl auf 140 Grad und brate darin die Zwiebeln und die Paprikawürfel für 2 Minuten unter Rühren an.

Füge Knoblauch, Chili und das Rinderhackfleisch hinzu und brate dieses für 5 weitere Minuten mit an.

Würze mit Salz und Pfeffer. Fülle die weiteren Gewürze und die Tomaten in den Topf und lass alles 5 weitere Minuten kochen.

Schütte den Mais und den Rinderfond in deinen Kochtopf. Lass alles unter Rühren aufkochen und reduziere dann die Hitze auf 95 Grad. Rühre gelegentlich um.

Gib 10 Minuten vor Ende die Kidneybohnen dazu. Schmecke zum Schluss noch mal alles fein ab. Du weißt am Besten, wie scharf deine Mitesser gerne essen. Für Kinder bitte nicht zu scharf.

Garniere dein Chili mit einem Klecks Crème fraîche und serviere feines Brot dazu.

Chili mit Maisbrotkruste



Zutaten:

500g Hackfleisch gemischt
500g Zwiebeln gewürfelt
3 Paprika bunt, in feine Würfel geschnitten
1-5 Knoblauchzehen nach Geschmack (wir hatten 5)
2 Dosen Kidney Bohnen abgegossen und abgespült
2 Dosen Tomaten gewürfelt
1 Dose Mais
2 Esslöffel Tomatenmark
jeweils 1 Teelöffel Paprikapulver edelsüß und scharf
1 Teelöffel Kreuzkümmel
Salz
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Pfeffer
Hot Sauce nach Geschmack (wir hatten Tabasco)
Öl

Das Hackfleisch in etwas Öl krümelig anbraten und wieder aus Eurem Dutch Oven holen. Zwiebeln, Knoblauch und Paprika anbraten. Wenn das Gemüse schön angebraten ist, das Tomatenmark mitrösten. Als nächstes die Bohnen, den Mais, die Gewürze, die Tomaten und das Fleisch in den Topf und das Ganze für ca. ½ Stunde bei mittlerer Hitze garen. Das Chillis darf nicht zu flüssig sein weil sonst der Maisbrotteig untergeht.

Hier die Zutaten für das Maisbrot:

2 Eier
1 ½ Tassen Milch
1 Päckchen Backpulver 2
Tassen Cheddar gerieben 1
Tasse Maismehl
2 Esslöffel Zucker
1 Tasse Weizenmehl Salz
2 Esslöffel Öl

Alle trockenen Zutaten bis auf den Käse zusammenmischen. Dann alle flüssigen Zutaten aufschlagen und die trockenen Zutaten zu den flüssigen unterheben. Der Teig sollte insgesamt nicht allzu flüssig sein.

Wenn das Chili fertig gekocht ist den Cheddar Käse darüberstreuen und dann von der Mitte aus beginnend den Teig auf dem Chili verteilen.

Das Chili mit Maisbrotkruste mit ca. 3 (Briketts) unten warm halten und mit ca. 16 Briketts auf dem Deckel überbacken. Das Maisbrot sollte nach 20-30 Minuten fertig gebacken sein.

Cincinnati Chili



Als erstes bratet ihr das Hackfleisch in dem Speiseöl an. Dann schiebt ihr das Fleisch auf die Seite und bratet die Zwiebeln und den Knoblauch mit an. Dann gebt Ihr, bis auf das Kakaopulver, die pulverigen Gewürze dazu und bratet sie kurz mit an. Jetzt löscht Ihr das Fleisch mit der Brühe und dem Wasser ab und gebt die Schälto­maten, die Worcestershire Sauce, die Lorbeerblätter, den Essig und das Kakaopulver dazu und rührt alles durch.

Das Cincinnati Chili lasst Ihr jetzt für ca. 2 Stunden leicht köcheln. Schaut dabei immer mal wieder, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist und gebt evtl. noch etwas Wasser nach.

Nach der Kochzeit schmeckt Ihr das Chili noch einmal ab und dann ist es auch schon fertig.

Zutaten für das Cincinnati Chili:

- 1,5kg Rinderhackfleisch
- 2 Zwiebeln in feine Würfel geschnitten
- 3 Knoblauchzehen in feine Würfel geschnitten
- 1- 2 Esslöffel Chilipulver
- jeweils 1 Esslöffel Zimt gemahlen und Piment gemahlen
- 1 Esslöffel Kreuzkümmel
- 2-3 Lorbeerblätter (je nach Größe)
- 1 Teelöffel Koriander gemahlen
- 1 Teelöffel Pfeffer gemahlen
- 1-2 Teelöffel Salz
- 1 Esslöffel Worcestershire Sauce
- 2 Esslöffel Kakaopulver
- 1 Esslöffel Apfelessig
- 2 Dosen Schälto­maten
- 2 Esslöffel Speiseöl
- 750ml Brühe
- 500ml Wasser
- Spaghetti

Deftiger Kohl-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffeln



1 Weißkohl
4 große Kartoffeln
2 Zwiebeln
2 EL Olivenöl
500 g gemischtes Bio-Hackfleisch
1,5 L Gemüsebrühe
400 g gehackte Tomaten
Salz und Pfeffer

1. Kohl halbieren, entstrunken und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.
2. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln ein paar Minuten anbraten. Hack hinzufügen und 5 Min mitbraten. Kohl in zwei Portionen hinzufügen und kurz anbraten. Mit Gemüsebrühe und gehackten Tomaten ablöschen. Kartoffeln hinzufügen und unterrühren. Aufkochen und ca. 30 Minuten mit Deckel köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und genießen.

Ein Klecks Schmand oder Crème fraîche macht die Suppe noch besser: Schön cremig und samtig – einfach gut!

Die Suppe eignet sich super für's Meal Prep und lässt sich sehr gut einfrieren.



Kohllasagne

Zutaten

1 Stk. Weißkohl (klein)
500 g Hackfleisch etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Kümmel
etwas Creme fraîche
2 Einh. Bacon (Päckchen)
1 Stk. Zwiebel
etwas Brühe

Anweisungen

- 1 Das Hackfleisch wurde mit Salz, Pfeffer und ein wenig Kümmel gewürzt.
- 2 Den Dutch Oven mit Bacon auslegen. Die erste Schicht Kohl mit Hackfleisch belegen. Anschließend Kohl und Zwiebel schichten und etwas Creme Fraiche dazugeben. Bei der Menge bin ich auf 2 Schichten Hack bekommen. Der Rest ist variabel. Das Ganze mit etwas Brühe aufgießen.
- 3 Im 3L Dutch Oven habe ich es bei 10 oben und 6 unten

Dutch-Oven-Lasagne



500 g Lasagneblätter (eine Packung)
1 Do. Erbsen
500 g Rinderhackfleisch
500 g Gouda (bzw Käse nach Vorliebe)
500 g Salami
8 Stk. Eier
1 Stk. Gemüsezwiebel
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Basilikum
etwas Oregano

- 1 Zuerst die Zwiebel in Öl glasig dünsten, Gehacktes darin anbraten, dann die zerdrückten Tomaten hinzufügen und eine halbe Stunde kochen, dann die Erbsen hinzufügen und nochmal 15 Min. kochen.
- 2 Würzen mit Salz, Pfeffer, Paprika, Basilikum (wenig), Oregano (grosszügig).
- 3 Falls die Sosse zu dünn wird mit Mehlschwitze andicken.
- 4 Zuerst DO boden mit Sosse bedecken, dann Nudeln, dann Eier und Salami und Sosse, dann wieder Nudeln.... Empfehlen kann ich 3 Nudelschichten.

Das ganze im DO ca. 15 Minuten kochen lassen, dann Käse drüberstreuen und noch mal 20 Min. kochen.



Gefüllte Jalapeños im Dutch Oven

Zutaten

500 g Rinderhackfleisch
 1 Ta. Semmelbrösel
 2 Stk. Eier
 1/2 Ta. Milch (lauwarme)
 8 Stk. Jalapenos (möglichst große)
 Metzgerzwiebel
 8 Stk. Knoblauchzehen
 2 Sch. Frühstücksspeck
 200 g Speckwürfel
 1 Do. Tomaten (gehackte)
 500 ml passierte Tomaten 200 ml
 Sahne
 200 ml Tomatenketchup etwas
 Paprika edelsüß
 Sch. Pfeffer
 etwas Salz
 etwas Zucker
 etwas Puderzucker
 etwas Öl (zum Anbraten)

Anweisungen

- 1 Eine Zwiebel sehr fein schneiden und glasig dünsten und mit den Eiern, den Semmelbröseln, den fein gehackten Knoblauchzehen Salz, Pfeffer und Paprika zu einer Füllungsmasse kneten. (je nach Festigkeit noch Milch oder Semmelbrösel dazu geben.)
- 2 Die Jalapenos am Strunk kreisrund aufschneiden und mit dem Stil eines Teelöffels vorsichtig die Kerne und die Rippen entfernen. Die ausgehöhlten Jalapenos mit der Masse füllen (nicht pressen, sonst reist oder bricht die Frucht. Den Rand der Frucht mit einer Baconscheibe einmal umwickeln und den Rest des Bacons über die Öffnung schlagen und mit einem Zahnstocher fixieren. aus dem Rest der Masse kleine ca. 5 cm große Fleischbällchen formen.
- 3 Dutch Oven unten mit 8 Breckies auf Temp. bringen. Die zweite Zwiebel und die Speckwürfel anbraten (braun nicht schwarz), alles aus dem DO nehmen und die Jalapenos mit der Speckseite nach unten in den Topf, damit der Speck sich zusammenzieht und dadurch die Hackmasse beim Kochen nicht mehr auslaufen kann. Ebenso die Hackbällchen anbraten. Alles in den Topf und die pass. und geh. Tomaten darüber geben. Mit Paprika, S&P würzen. Je nach Dickflüssigkeit noch Wasser hinzugeben. Alles mit 15 Breckies oben und den 8 unten ca. 1 Std garen.
- 4 Nach dem Garen die Jalapenos und Hackbällchen entfernen die Soße mit dem Ketchup, Zucker nach Geschmack und Sahne aufgießen und auf gewünschte Konsistenz einreduzieren lassen. Jalapenos und Hackbällchen in der fertigen Soße noch 5 Min. ziehen lassen und anrichten.
- 5 Beilage: Baguette oder Reis



Gefüllte Klöße aus dem Dutch Oven

- 1 Das Hackfleisch wird wie Frikadellen gewürzt und zu kleinen Bällchen geformt.
- 2 Petersilie (gehackt) und Speckwürfel werden unter den Kloßteig gemengt. Danach formt man kleine Fladen (etwa Handflächengroß), macht in die Mitte eine Kuhle und legt ein Hackböllchen rein. Der Teig wird ums Hackbällchen gelegt und zu einem Kloß geformt.
- 3 24 Briketts im AZK durchglühen für nen 12" DO. Zunächst alle Kohlen unter den Dutch Oven, Zwiebelwürfel und die restlichen Speckwürfel darin anbraten bzw anschwitzen. Nach Belieben mit dem Weißwein ablöschen.
- 4 Jetzt kommt das Sauerkraut in den Dutch Oven. Die Klöße werden oben auf das Sauerkraut gelegt. Wenn man Hackbällchen über hat, so kommen diese auch mit hinein.
- 5 Ein Teeei mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern kommt ebenfalls mit in den Dutch Oven. Zur "Sicherheit" kann man auch etwas Kümmel hinzufügen.
- 6 Deckel drauf, 2/3 der Kohlen nun obendrauf und für 45 Minuten die Beine hochlegen. Danach abschmecken mit Pfeffer und Salz, anrichten und servieren ;)



Gefüllte Klöße

Zutaten

600 g Hackfleisch (halb und halb)
1 Stk. frischen Kloßteig ((750gr Beutel))
1 Bnd. Petersilie gehackt
2 Stk. mittelgroße Zwiebel (kleingeschnitten) 250 g
Speckwürfel (ca.)
1 etwas Weißwein (zum Ablöschen)
1 Einh. Gewürze (Pfeffer, Salz, Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Kümmel)

Anweisungen

- 1 Das Hackfleisch wird wie Frikadellen gewürzt und zu kleinen Bällchen geformt.
- 2 Petersilie (gehackt) und Speckwürfel werden unter den Kloßteig gemengt. Danach formt man kleine Fladen (etwa Handflächengroß), macht in die Mitte eine Kuhle und legt ein Hackböllchen rein. Der Teig wird ums Hackbällchen gelegt und zu einem Kloß geformt.
- 3 24 Briketts im AZK durchglühen für nen 12" DO. Zunächst alle Kohlen unter den Dutch Oven, Zwiebelwürfel und die restlichen Speckwürfel darin anbraten bzw anschwitzen. Nach Belieben mit dem Weißwein ablöschen.
- 4 Jetzt kommt das Sauerkraut in den Dutch Oven. Die Klöße werden oben auf das Sauerkraut gelegt. Wenn man Hackbällchen über hat, so kommen diese auch mit hinein.
- 5 Ein Teeei mit Wachholderbeeren und Lorbeerblättern kommt ebenfalls mit in den Dutch Oven. Zur "Sicherheit" kann man auch etwas Kümmel hinzufügen.
- 6 Deckel drauf, 2/3 der Kohlen nun obendrauf und für 45 Minuten die Beine hochlegen. Danach abschmecken mit Pfeffer und Salz, anrichten und servieren ;)



Gefüllte Kohlrabi

2 Stk. Kohlrabi
 200 g Hackfleisch
 1 EL Frischkäse
 80 g Gouda
 2 Stk. Zwiebeln
 1 Stk. Pepperoni
 150 g Speck
 500 g Kartoffeln
 2 Sch. Cheddar
 1 Stk. Lauch
 3 Stk. Karotten
 750 ml Gemüsebrühe
 200 ml Roséwein
 etwas Cognac
 1 Stk. Zucchini
 150 g Champignons
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Muskat

- 1 Kohlrabi schälen. "Deckel" abschneiden, aushölen
- 2 Eine Zwiebel und Pepperoni fein würfeln. Gouda in kleine Würfel schneiden.
- 3 Hackfleisch mit den Zwiebeln, Peperoni, Gouda, Frischkäse, Salz und Pfeffer mischen. Kohlrabi mit der Mischung füllen und Deckel drauf
- 4 Drumherum: Dutchoven mit Speck auslegen und Kartoffeln in Scheiben schneiden und auf den Speck geben. Die beiden Kohlrabi drauf stellen. Jeweils eine Scheibe Cheddar auf die Kohlrabi.
- 5 Lauch, Karotten, Zwiebel klein schneiden und mit den Kohlrabi Resten in den Topf dazugeben
- 6 Das Ganze mit Gemüsebrühe, Rosewein und einem Schluck Cognac angießen und mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat würzen. ca. 1 Stunde kochen lassen.
- 7 Dann noch Zucchini und Pilze klein schneiden und zugeben. 20 min köcheln. Fertig.

Gefüllte Paprika



6 Paprika (verschiedene Farben)
1 kg Hackfleisch (Halb/Halb)
2 Eier
50 g Paniermehl
2 EL getrocknete Petersilie
2 – 3 EL BBQ)
1 EL Senf
3 EL Tomatenmark (1 EL für das Hackfleisch 2 EL für die Sauce) 1 EL BBQ Sauce
1 TL Salz
500 ml Brühe oder Rinderfond
Raclette Käse zum überbacken

Hackfleisch in eine große Schüssel geben, Eier, Paniermehl, gepresster Knoblauch, Tomatenmark, Senf, Salz, BBQ Gewürz, BBQ Sauce und Petersilie hinzufügen und gut verkneten.

Das Hackfleisch nach dem Verkneten noch eine gute Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Währenddessen werden die Paprikaschoten vorbereiten. Hierzu den Deckel der Paprika abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Den Deckel nicht wegwerfen, der wird später noch gebraucht.

Den Raclettekäse in Streifen schneiden und auf die gefüllten Schoten geben.

Da die Petromax K8* keine Füße hat, habe ich einfach den Gittereinsatz einer schwedischen Edelstahl Schale genommen und die Seiten umgebogen, sodaß eine Art Brücke entsteht. Die Briketts passen so optimal unter die K8*.

Den zuvor abgeschnitten Deckel wieder auf die Paprika setzen, 500 ml Brühe und zwei EL Tomatenmark hinzufügen.

Die Kastenform mit 14 Brikett für die Oberhitze bestücken. Für die Unterhitze reichen ca. 8 Briketts.

Paprikaschoten 40 – 45 Minuten in der Kastenform schmoren.

Da der Paprikadeckel verhindert, dass der Käse beim schmoren braun wird, kann gerne mit einem Gasbrenner nachgeholfen werden.

Vor dem servieren die Sauce mit ein wenig Speisestärke andicken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gefüllte Paprikaschoten aus dem Dutch Oven

Den Dutch Oven vorbereiten.

Für die Füllung jeweils die Hälfte von Petersilie, Knoblauch und Zwiebeln in eine große Schüssel geben, dazu die Semmeln, Eier, Mais mit den roten Bohnen, und das Rinderhack. Auch alle Gewürze mit dazugeben und alles gut vermischen. Dann die Füllung fest in die Paprikaschoten drücken.

Für die Vorbereitung der Soße alle Zutaten am Dutch Oven parat legen.

Wenn der Dutch Oven gut Hitze hat, die restlichen Zwiebeln hineingeben und nach 20 Sekunden das Öl. Sobald die Zwiebeln gut Farbe angenommen haben, den Rest von Petersilie und Knoblauch sowie die grüne Paprika hinzugeben und auch die Reste vom Deckel der roten Paprikaschoten, diese auch grob gewürfelt. Eine weitere Minute gut anbrutzeln und dabei kräftig rühren. Der Knoblauch soll nicht zu braun werden, da er sonst bitter wird. Mit der Hälfte des Rotweines ablöschen und leicht reduzieren. Dann auffüllen mit dem restlichen Wein, den passierten Tomaten und der STUBB'S BAR-B-Q-Sauce. Gut verrühren.

Auf die gefüllten Paprikaschoten richtig dick den geriebenen Käse geben und andrücken und die Paprika dann in den Dutch Oven stehend platzieren. Immer ein kleines Kunststück, dass die auch stehen bleiben und nicht umfallen. Sollte noch Käse übrig sein, den einfach noch darauf verteilen. Wenn auch was in die Soße fällt, kein Problem, macht diese nur sämiger.

Den Deckel auflegen. Die Temperatur sollte sich bei 200° bewegen. Meine Zubereitung erfolgte momentan noch im Gasgrill, da meine Dutch Oven-Station noch nicht fertiggestellt ist. Wer mit Kohlenbriketts arbeitet, mit der empfohlenen Anzahl die Kohlen unten und oben platzieren. Die Garzeit beträgt ca. 2 Stunden. Nach der Hälfte und Dreiviertel der Zeit jeweils nachschauen, ob ggf. Flüssigkeit nachgefüllt werden muss. Meistens ist dies nicht nötig, da die Paprikaschoten auch noch Flüssigkeit verlieren. Es kann unter Umständen ein Wiederaufrichten der Schoten von Nöten sein.

Wenn alles fertig ist, hat der Käse auch eine schöne Bräunung erreicht. Die Soße nochmals schön verrühren und servieren. Beilagen gibt es vielfältiger Art, von Brot und Salat über Grillkartoffeln usw..



- 8 große** Paprikaschote(n), rot, gewaschen, Deckel abgeschnitten und beiseitegelegt
- 5** Zwiebel(n), braune, geschält, gewürfelt
- 2 Bund** Petersilie, gewaschen, klein gehackt
- 1** Paprikaschote(n), grün, gewaschen, entkernt, in grobe Würfel geschnitten
- 5** Knoblauchzehe(n), geschält, klein gewürfelt
- 1 Dose** Mais mit roten Bohnen
- 3 EL** Paprikapulver, rosenscharf
- 3 EL,** Paprikapulver, geräuchert, scharf
- 1 EL** Thymian
- 1 EL** Majoran
- 1 EL,** Pfeffer, schwarzer aus der gehäuft Mühle
- 1 TL,** Selleriesalz gehäuft
- 2** Semmel(n), altbacken, eingeweicht, ausgedrückt
- 2** Ei(er)
- 1,3 kg** Rinderhackfleisch, beste Qualität
- 3 EL** Keimöl
- 250 ml** Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon)
- 700 g** Tomate(n) (Bio), passierte
- 1 Tasse** BBQ-Sauce

300 g Käse, gerieben



Gefüllte Paprikaschoten mit Bratwurstbrät

Zutaten

5 Paprikaschoten
1 Kg gemischtes Hack
1 Ei
1 Zwiebel
10 g Salz
3 g gem. Pfeffer
0,5 g Macis
1 g gerösteter Knoblauch
1 g Majoran
1 g Senfkörner
1 gr Dose Tomaten
Salz, Pfeffer, Majoran
etwas Speisestärke, Butter / Öl

Anweisungen

Die Stiele der Paprikaschoten herausschneiden und die Paprika waschen.

Aus dem Hack, Ei, klein geschnittene Zwiebel und Gewürze das Bratwurstbrät mischen und die Schoten damit füllen.

Diese in einen gebutterten/geölten 10" Dutch Oven geben.

Aus den Tomaten, S+P, Majoran eine Sauce mischen und mit in den Dutch Oven gießen.

Deckel drauf und mit 6/14 Kohlen den Dutch Oven gut eine Stunde befeuern.

Sollte die Sauce noch zu dünn sein, diese mit etwas Stärke binden.

Dazu passt prima Reis oder Nudeln.

gefüllte Paprikaschoten aus dem Dutch Oven

Den Dutch Oven vorbereiten.

Für die Füllung jeweils die Hälfte von Petersilie, Knoblauch und Zwiebeln in eine große Schüssel geben, dazu die Semmeln, Eier, Mais mit den roten Bohnen, und das Rinderhack. Auch alle Gewürze mit dazugeben und alles gut vermischen. Dann die Füllung fest in die Paprikaschoten drücken.

Für die Vorbereitung der Soße alle Zutaten am Dutch Oven parat legen.

Wenn der Dutch Oven gut Hitze hat, die restlichen Zwiebeln hineingeben und nach 20 Sekunden das Öl. Sobald die Zwiebeln gut Farbe angenommen haben, den Rest von Petersilie und Knoblauch sowie die grüne Paprika hinzugeben und auch die Reste vom Deckel der roten Paprikaschoten, diese auch grob gewürfelt. Eine weitere Minute gut anbrutzeln und dabei kräftig rühren. Der Knoblauch soll nicht zu braun werden, da er sonst bitter wird. Mit der Hälfte des Rotweines ablöschen und leicht reduzieren. Dann auffüllen mit dem restlichen Wein, den passierten Tomaten und der STUBB'S BAR-B-Q-Sauce. Gut verrühren.

Auf die gefüllten Paprikaschoten richtig dick den geriebenen Käse geben und andrücken und die Paprika dann in den Dutch Oven stehend platzieren. Immer ein kleines Kunststück, dass die auch stehen bleiben und nicht umfallen. Sollte noch Käse übrig sein, den einfach noch darauf verteilen. Wenn auch was in die Soße fällt, kein Problem, macht diese nur sämiger.

Den Deckel auflegen. Die Temperatur sollte sich bei 200° bewegen. Wer mit Kohlenbriketts arbeitet, mit der empfohlenen Anzahl die Kohlen unten und oben platzieren. Die Garzeit beträgt ca. 2 Stunden. Nach der Hälfte und Dreiviertel der Zeit jeweils nachschauen, ob ggf. Flüssigkeit nachgefüllt werden muss. Meistens ist dies nicht nötig, da die Paprikaschoten auch noch Flüssigkeit verlieren. Es kann unter Umständen ein Wiederaufrichten der Schoten von Nöten sein.

Wenn alles fertig ist, hat der Käse auch eine schöne Bräunung erreicht. Die Soße nochmals schön verrühren und servieren. Beilagen gibt es vielfältiger Art, von Brot und Salat über Grillkartoffeln usw.



- 8 große Paprikaschote(n), rot, gewaschen, Deckel abgeschnitten und beiseitegelegt**
- 5 Zwiebel(n), braune, geschält, gewürfelt**
- 2 Bund Petersilie, gewaschen, klein gehackt**
- 1 Paprikaschote(n), grün, gewaschen, entkernt, in grobe Würfel geschnitten**
- 5 Knoblauchzehe(n), geschält, klein gewürfelt**
- 1 Dose Mais mit roten Bohnen**
- 3 EL Paprikapulver, rosenscharf**
Paprikapulver, geräuchert, gehäuft
- 1 EL Thymian**
- 1 EL Majoran**
- 1 EL Pfeffer gehäuft**
- 1 TL, Sellariesalz gehäuft**
- 2 Semmel(n), altbacken, eingeweicht, ausgedrückt**
- 2 Ei(er)**
- 1,3 kg Rinderhackfleisch, beste Qualität**
- 3 EL Keimöl**
- 250 ml Rotwein (z.B. Cabernet Sauvignon)**
- 700 g Tomate(n) (Bio), passierte**
- 1 Tasse BBQ-Sauce**
- 300 g Käse, gerieben**

Gefüllte Paprika



Aus dem Hackfleisch, dem Reis, dem Ei, der Zwiebel und dem Knoblauch einen Hackfleischteig herstellen und mit den Gewürzen abschmecken. Das Hackfleisch anschließend in die Paprikaschoten füllen. Wenn von dem Hackfleischteig etwas übrig bleibt, könnt ihr daraus noch kleine Hackfleisch-Bällchen formen. Die Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl dazugeben und etwas anrösten. Mit Gemüsebrühe ablöschen, das Tomatenmark dazugeben und aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken. Die gefüllten Paprikaschoten und die Bällchen in die Soße geben auf dem Herd 30 bis 40 Minuten schmoren. Dazu gibt es Reis.

Experten-Tipp: Die gefüllten Paprikaschoten könnt ihr auch im Backofen garen. Dann bietet es sich an, die gefüllten Schoten auch noch mit etwas Käse zu überbacken. Für diese Variante bietet es sich an, das Hackfleisch kurz anzubraten, bevor es in die Schoten gefüllt wird.

10 Spitzpaprika

500 g Hackfleisch, gemischt

1 Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

etwas Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle

n. B. Paprikapulver

100 g Reis, gekochter

1 Ei(er)

1 kl. Dose/n Tomatenmark

500 ml Gemüsebrühe

etwas Zucker

1 EL Butter

1 EL Mehl

Gefüllte Paprika



Die Paprika sorgfältig waschen, anschließend mit einem scharfen Messer oben um den Strunk herum in die Paprika ein rundes Loch schneiden. Die Paprika am mit einem Löffel oder den Fingern aushöhlen, also die Kerne und das weiße Fruchtfleisch rausholen.

Das Brötchen in eine Schüssel mit Wasser geben und einweichen. Das Gehackte in eine Schüssel geben, den Senf und das Ei dazu, das Brötchen ausdrücken und ebenfalls in die Schüssel mit dem Hack geben und gut durchmischen.

Die Masse in die Paprikaschoten stopfen, ruhig richtig fest andrücken und ordentlich füllen. Die nun gefüllten Paprika in einen Bratentopf mit etwas Butterschmalz von allen Seiten scharf anbraten. Auch von oben. Die Paprika sollen richtig Farbe bekommen.

Die Paprika mit Wasser ablöschen und ca. 20 min. kochen lassen. Danach die Paprika herausnehmen und im Ofen warm halten. Die Temperatur ruhig auf 150°C stellen, da die durch das Kochen recht wackeligen Paprikaschoten so etwas knuspriger werden.

Aus dem Kochsud kann man eine superleckere Soße zaubern. Den Sud etwas reduzieren lassen. Dann etwas Tomatenmark hinzufügen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Und mit dunklem Soßenbinder die ganze Sache binden. Einen Schuss Sahne hinzu und fertig ist ein kostengünstiges, superleckeres Gericht. Dazu passt sehr gut Reis.

4 große Paprikaschote(n)

750 g Mett

2 TL Senf, scharfer

1 Ei(er)

1 Brötchen, altbacken

n. B. Wasser zum Einweichen

n. B. Tomatenmark

Salz und Pfeffer

n. B. Saucenbinder, dunkler

1 Schuss Sahne

etwas Butterschmalz



Gefüllter Kürbis im Dutch Oven

3 Stk. Kartoffeln
1 EL Pfeffer
1 Stk. Hokkaido
600 g Hackfleisch (gemischtes)
1 Stk. Ei
2 Stk. Chilis
1 EL frische Kräuter
150 g Edamer (gerieben)
1 EL Salz
4 Stk. Pimentkörner (gemahlen)
4 Sch. Schweinebauch
100 ml Brühe
1 Stk. Brötchen (altbacken und eingeweicht)

- 1 Knoblauch, Chilis und Kräuter fein hacken.
- 2 Deckel vom Kürbis abschneiden, Kürbis aushöhlen. Sollte der Kürbis so nicht ganz in den Dutch Oven passen, noch etwas vom Boden abschneiden; das kann gehackt oder gewürfelt mit ins Hackfleisch.
- 3 Hackfleisch mit Brötchen, Ei, einen Großteil des Käses, Kräutern, Knoblauch, Chili und Gewürzen vermengen und in den Kürbis (bündig mit der Schnittkante) füllen. Den restlichen Käse drauf streuen und den Deckel auflegen.
- 4 Den Boden des DO mit den Bauchscheiben auslegen, den Kürbis mittig draufsetzen.
- 5 Kartoffeln waschen und längs halbieren, neben dem Kürbis verteilen. Können noch nach Belieben mit Salz oder einer Gewürzmischung gewürzt werden.
- 6 Ist noch Bauchfleisch übrig, kann das auf den Kartoffeln verteilt werden.
- 7 Brühe angießen.
- 8 Das ganze nun der Dutch-Oven-Größe entsprechend mit 1/3 Briketts unten und 2/3 Briketts oben 2h schmoren lassen.



Gefüllter Kürbis

Zutaten

- 3 Stk. Kartoffeln
- 1 EL Pfeffer
- 1 Stk. Hokkaido
- 600 g Hackfleisch (gemischtes)
- 1 Stk. Ei
- 2 Stk. Chilis
- 1 EL frische Kräuter
- 150 g Edamer (gerieben)
- 1 EL Salz
- 4 Stk. Pimentkörner (gemahlen)
- 4 Sch. Schweinebauch
- 100 ml Brühe
- 1 Stk. Brötchen (altbacken und eingeweicht)

Anweisungen

- 1 Knoblauch, Chilis und Kräuter fein hacken.
- 2 Deckel vom Kürbis abschneiden, Kürbis aushöhlen. Sollte der Kürbis so nicht ganz in den Dutch Oven passen, noch etwas vom Boden abschneiden; das kann gehackt oder gewürfelt mit ins Hackfleisch.
- 3 Hackfleisch mit Brötchen, Ei, einen Großteil des Käses, Kräutern, Knoblauch, Chili und Gewürzen vermengen und in den Kürbis (bündig mit der Schnittkante) füllen. Den restlichen Käse drauf streuen und den Deckel auflegen.
- 4 Den Boden des DO mit den Bauchscheiben auslegen, den Kürbis mittig draufsetzen.
- 5 Kartoffeln waschen und längs halbieren, neben dem Kürbis verteilen. Können noch nach Belieben mit Salz oder einer Gewürzmischung gewürzt werden.
- 6 Ist noch Bauchfleisch übrig, kann das auf den Kartoffeln verteilt werden.
- 7 Brühe angießen.
- 8 Das ganze nun der Dutch-Oven-Größe entsprechend mit 1/3 Briketts unten und 2/3 Briketts oben 2h schmoren lassen.

Gegrillte-Gemüse-Lasagne



Gemüse putzen, Zucchini und Aubergine längs in dünne Scheiben schneiden. Tomaten und Karotten in Scheiben schneiden. Alles bis auf die Karotten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Salzen, die italienischen Kräuter darüber streuen und mit dem Olivenöl marinieren. Bei 200 Grad ca. 15 Minuten grillen, bis das Gemüse anfängt zu bräunen. Dann sofort herausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Während das Gemüse grillt, die Karotten in einem Topf mit etwas Wasser und die Bechamelsoße zubereiten. Dazu die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl zugeben und unter Rühren mit dem Schneebesen auf kleiner Flamme hellbraun anschwitzen. Mit der zimmerwarmen Milch ablöschen und kräftig durchrühren. Sobald die Bechamelsoße andickt die Gemüsebrühe zugießen und weiter rühren. Die Soße leicht köcheln lassen, bis sie wieder dicklich wird. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz würzen und die Hälfte des geriebenen Parmesans einrühren.

Den Grill auf 175 Grad vorheizen. Den Boden einer Auflaform mit etwas Bechamelsoße bedecken. Eine Lage Lasagneblätter darauf legen und mit Hälfte des gegrillten Gemüses (und natürlich den Karotten) belegen. Gehackte Tomaten, etwas Italienische Kräuter, Bechamelsoße und die Hälfte des Pestos darauf geben. Mit Lasagneblättern bedecken, das ganze wiederholen und mit einer letzten Schicht Lasagneblättern abschließen. Mit der restlichen Bechamel übergießen und mit dem Parmesan bestreuen. Ca. 30 Minuten backen, bis die Oberfläche schön goldbraun ist.

- 9 Lasagne-Blätter
- 200 g Zucchini
- 150 g Aubergine
- 1 rote Paprika
- 2 Tomaten
- 2 Karotten
- 1 Dose Tomaten in Stücken (400 g)
- 8 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- 3 TL gemischte italienische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Oregano)
- 2 EL Pesto Genovese

- | | |
|------------------|-------------------------|
| Bechamel: | 30 g Butter |
| | 30 g Mehl |
| | 175 ml Milch |
| | 175 ml Gemüsebrühe |
| | Saft einer Zitrone |
| | 40 g Parmesan, gerieben |



Gratinierter Reis-Gemüseauflauf mit Faschiertem

1 kg Weißkraut (geraspelt)
 500 g Karotten (fein geraspelt)
 1/2 Stk. Sellerieknolle (fein geraspelt)
 700 g Zwiebeln (gehackt)
 2 Ta. Reis
 1 Ta. Weißwein
 1 l Gemüsesud
 50 g Butterflocken
 300 g Emmentaler (grob geraspelt)
 4 EL Butterschmalz
 1 TL Kümmel
 Einh. Salz und Pfeffer (nach Geschmack)
 1 TL Thymian
 1 TL Rosmarin
 1 TL Majoran
 1 kg Gemischtes Faschiertes
 6 Stk. Knoblauchzehen (fein gehackt)

- 1 Die Zwiebeln mit Kümmel im DO im Butterschmalz glasig dünsten. Gut salzen und den Reis rein und mitrösten. Faschiertes dazu und mitrösten.
- 2 Mit dem Wein ablöschen und mit ¼ l Gemüsesud angießen. S & P, Chili, Knoblauch. Rosmarin, Majoran und Thymian dazu 3 mal alle 3 min immer wieder (Schöpf-)löffelweise aufgießen und einreduzieren lassen.
- 3 Dann Kraut und Gemüse untermischen, kurz andünsten und mit 1/2l Gemüse-Sud aufgießen. Ca. 30 min im DO dünsten. 12 - 16 Breckies oben 6 - 8 unten.
- 4 Wenn der Reis fast bissfest scheint, gut umrühren, nochmals abschmecken und bei Bedarf Gemüsesud nachgießen. Butter und 10 dag geriebenen Emmentaler einarbeiten.
- 5 Mit dem restlichen geriebenem Emmentaler bestreuen und mit erhöhter Brekkiesdosis (16 – 18 Stk) Käse bräunen. Ca. 20 – 30 min.
- 6 Vor dem Servieren noch ca. 5 min rasten lassen.
- 7 Das Rezept ist für einen 12er DO



Griechischer Blumenkohlaufauf

Zutaten

1 Stk. Blumenkohl
1 Stk. Zucchini (klein) 400 g Hackfleisch
1 Bnd. Lauchzwiebeln 2 EL Tomatenmark EL
Brühe (grosse Tasse)
etwas Retsina
1 Bech. Sauerrahm
200 g Gratinkäse
100 g Schafskäse
1 Stk. Baguette
etwas Salz
etwas Pfeffer

Anweisungen

- 1 Der Blumenkohl wird gewaschen, in Röschen geteilt und im Salzwasser 6 bis 8 Minuten angekocht.
- 2 Die Zucchini halbieren und in halbmondförmige Scheiben schneiden. Zuerst das Hackfleisch mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Währenddessen die Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden, dann zum Hackfleisch geben und mit andünsten.
- 3 Mit dem Weißwein ablöschen. Die Brühe mit dem Tomatenmark vermischen und dann auch zum Hackfleisch geben. Das Ganze wird verrührt. Nun kommt die saure Sahne hinzu. Noch einmal gut umrühren und kurz einkochen.
- 4 Den Blumenkohl in den Dutch-Oven geben und die Zucchini darüber verteilen. Den Feta darüberreiben. Die Fleischsoße hineingeben und über die Blumenkohlröschen und Zucchini verteilen. Nun wird noch Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß über den Blumenkohl gegeben und dann der Gratinkäse. Nach 45 Minuten mit viel Oberhitze ist das mediterrane Gratin fertig.



Pastitsio – griechischer Nudelaufbau

Zutaten

250 g Makkaroni
 etwas Salz
 100 g Zwiebeln
 4 Stk. Tomaten
 1/2 Ta. Olivenöl
 500 g Rinderhackfleisch
 30 g Tomatenmark
 1 Ta. Fleischbrühe
 etwas Knoblauchzehen (Anzahl nach Gusto)
 1/2 TL Salz
 etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
 1 EL Petersilie (frisch gehackt)
 2 EL Semmelbrösel
 80 g Fetakäse
 20 g Butter
 500 ml Milch
 2 Stk. Eigelb
 etwas Salz
 etwas Muskatnuss
 30 g geriebener Parmesan (oder Pecorinokäse)

Anweisungen

- 1 Die Makkaroni in Salzwasser etwa 10 Minuten sprudelnd kochen lassen, vom Herd nehmen, in ein Sieb schütten und mit warmem Wasser abbrausen.
- 2 Für die Füllung die Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Tomaten kurz brühen, abziehen und in grobe Würfel schneiden. Das Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin hell anschwitzen.
- 3 Das Rinderhackfleisch zugeben und unter ständigem Rühren etwa 5 Minuten anbraten. Dann das Tomatenmark und die in Stücke geschnittenen Tomaten zugeben und mit der Fleischbrühe aufgießen.
- 4 Die Knoblauchzehen schälen. Die Fleischmasse mit dem Salz, etwas Pfeffer, dem zerdrückten Knoblauch und der gehackten Petersilie würzen und etwa 20 Minuten kochen lassen.
- 5 Vom Herd nehmen, die Semmelbrösel daruntermischen und zum Schluss den in kleine Stücke gehackten Fetakäse untermischen. Für die Sauce die Butter in einer Kasserolle zerlaufen lassen, das Mehl zugeben und unter Rühren etwa 2 Minuten anschwitzen.
- 6 Dann die Milch nach und nach zugießen. Die Sauce mit dem Schneebesen kräftig durchrühren und etwa 5 Minuten kochen lassen. Dann vom Herd nehmen.
- 7 Die Eigelbe daruntermischen.
- 8 Die Sauce mit Salz und Muskatnuss würzen und zum Schluss den geriebenen Käse einmischen.
- 9 Als erste Schicht eine Lage Makkaroni der Länge nach in den Dutch Oven hineinlegen, darauf Hackfleischfüllung und eine weitere Schicht Makkaroni, dann wieder Hackfleischfüllung; so weiter verfahren.
- 10 Wenn man darauf achtet, dass die Makkaroni immer in einer Richtung liegen, dann sieht der Auflauf im Anschnitt besonders schön aus. Als Abschluss die Sauce über den Auflauf verteilen und glattstreichen. Solange in die Kohlen bis er eine goldbraune Kruste bekommen hat. Vorsichtig, sehr heiß beim Servieren!

Hackbällchen aus dem Dutch Oven

Die Semmel in etwas Wasser oder Milch einweichen. Das Hackfleisch mit der Gewürzmischung würzen. Die eingeweichte Semmel (Brötchen) von Hand gut ausdrücken und mit dem Vollei zum Hackfleisch geben und alles zu einer homogenen Masse verkneten. Mit angefeuchteten Händen aus der Hackfleischmasse kleine Klöße formen. Das Gemüse, wie in der Zutatenliste beschrieben, vorbereiten.

Jetzt 10 Grillis (Grillbriketts) zum Glühen bringen. Unter den Dutch Oven werden 4 Grillbriketts gelegt/platziert. Wenn der Topfboden heiß ist, werden die Hackbällchen im heißen Butterschmalz angebraten, evtl. portionsweise. Danach herausnehmen und das Gemüse anschwitzen. Die Hackbällchen wieder hinzufügen, die Tomatensoße angießen und die abgeriebene Zitronenschale darüber streuen. Den Deckel aufsetzen und die restlichen 6 Grillbriketts im Uhrzeigersinn rundum gleichmäßig auf dem Deckel verteilen. Nach ca. 30 Min. den Oregano hinzufügen und behutsam unterrühren. Den Deckel wieder aufsetzen und noch 15 Min. fertig köcheln lassen.

Wer möchte der kann die Soße evtl. mit Schlagsahne, Crème fraîche, etc. noch verfeinern. Sollte die Soße zu sämig geworden sein, kann man sie mit etwas Wasser wieder verflüssigen.



Zutaten für 10 Portionen:

2 kg	Hackfleisch, gemischt
1	Brötchen, altbacken oder vom Vortag
8 EL	Gewürzmischung (Hack-Gewürzmischung, selbstgemachtes Fix für Hackfleisch)
1	Vollei
1 EL	Butterschmalz oder neutrales Öl
200 g	Zwiebel(n), gewürfelt
160 g	Möhre(n), gewürfelt
100 g	Staudensellerie, gewürfelt
700 ml	Tomatensauce, Rezept aus der CK-Datenbank
etwas	Zitronenschale, abgerieben
1 EL	Oregano
1 Becher	Schlagsahne oder Crème fraîche, nach Belieben



Hackbraten auf Kartoffelgratin

1 kg Gemischtes Hackfleisch
 2 Stk. Brötchen (altbacken)
 1 Bnd. Petersilie (glatt)
 2 Stk. Eier
 18 g Salz (für das Hack)
 etwas Pfeffer
 etwas Muskat
 1 TL Thymian
 1 TL Oregano
 1 EL Senf
 etwas Rosmarin
 350 g Gouda (jung)
 8 Stk. Kartoffel (oder auch mehr, je nach Größe des Dutch Ovens)
 200 ml Sahne
 50 ml Milch
 etwas Salz (für die Gratinsauce)
 etwas Butter

- 1 Zunächst Hack, feingehackte Petersilie, Eier und die eingeweichten und gut ausgedrückten Brötchen gut vermischen
- 2 Die Masse mit 18 gr Salz/kg Hack, Pfeffer, Senf, Thymian, Oregano, Rosmarin und Muskat würzen
- 3 Masse zu einem schönen Braten formen, den Gouda in Stücken einarbeiten und wieder gut verschließen
- 4 Kartoffeln in Scheiben schneiden
- 5 Dutch Oven gut buttern
- 6 Sahne mit Milch und etwas Muskat vermischen und mit Salz und Pfeffer gut würzen
- 7 Hackbraten in die Mitte des Dutch Ovens setzen, die Kartoffelscheiben außenrum schichten und immer nach jeder Schicht mit der Sahnemischung angießen
- 8 Dutch Oven (hier 10er) mit unten 5 und oben 15 Briketts heizen. Deckel alle 20 min um 90 Grad und Topf um -90 Grad drehen
- 9 Nach einer Stunde Garzeit Deckel evtl. 10-15 min offen lassen zum Verdunsten der Flüssigkeit, je nach Aufnahmefähigkeit der Kartoffeln
- 10 Nach ca. 90 min ist das Gericht fertig
- 11 Am besten mit dem Dutch Oven auf einem Holzbrett auf den Tisch stellen

Dutch Oven Hackbraten



2 trockene Brötchen

4 *Zwiebeln*

750 g Hackfleisch, gemischtes

2 Eier

1 TL *Senf*

1 EL Petersilie, gehackte

100 g Bacon

Salz *, Paprika rosenscharf und Pfeffer zum abschmecken

Die in Wasser eingeweichten Brötchen vorsichtig ausdrücken. 1 Zwiebel in Würfeln schneiden für den Hackbraten und 3 Zwiebeln in Ringen für die Soße. Dann alle Zutaten miteinander vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika rosenscharf abschmecken. Den Braten formen.

Den Bacon in feine Würfel schneiden und anbraten, dann die Zwiebelringe nur kurz anbraten bis sie leicht glasig sind. Jetzt den Hackbraten in den Dutch Oven geben und mit ein bisschen Wasser angießen.

Den Deckel auf den Dopf und mit Kohlen 9 oben/6 unten befeuert. Gut eine Stunde schmoren lassen.

Hackbraten im Dutch Oven von Outdoorkochen

Die Semmeln in Würfel schneiden und in Wasser einweichen, dann gut ausdrücken.

Die Zwiebeln und Paprikaschoten in kleine Würfel schneiden und im Dutch Oven mit dem gewählten Fett anschwitzen. Etwas abkühlen lassen.

Alle Zutaten, bis auf die Semmelbrösel, gut durchmischen. Wenn der Hackbraten zu feucht, ist etwas Semmelbrösel einarbeiten.

Den Dutch Oven einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Hackmasse zu einem Laib formen und in den Dutch Oven geben. Den Dutch Oven auf ca. 180 - 190°C aufheizen und den Braten ca. 1 Stunde garen. Er sollte am Ende eine Kerntemperatur von 75 °C haben.

Die Kochzeit kann je nach Witterung bzw. Qualität der Kohle abweichen. Eine klare Angabe von Menge der Kohlen kann hier nicht angegeben werden, da dies je nach Größe des Dutch Ovens variiert.

Die Zubereitung des Bratens ist natürlich auch im Backofen möglich.

Wer es würziger möchte, kann statt gedünsteter Zwiebeln auch Röstzwiebeln oder andere Zutaten verwenden. Hier kann man sich aus der Liste der Variationen etwas aussuchen. Auch würzige Käsewürfel - z.B. Höhlen- oder Bergkäse schmecken sehr gut.



Zutaten für 4 Portionen:

1 kg	Hackfleisch, gemischt
3	Semmel(n), altbacken oder eingeweichte Haferflocken
4 m.-große	Zwiebel(n)
4 m.-große	Paprikaschote(n), rot, können weggelassen werden
3 m.-große	Ei(er)
3 EL	Senf, mittelscharfer
2 EL	Paprikapulver, edelsüß
2 EL	Kräuter der Provence oder Mischung nach Wahl
	Salz und Pfeffer
n. B.	Ghee oder Butter oder Öl zum Anschwitzen
n. B.	Semmelbrösel

Für die Variante(n):

n. B.	Käse oder Schinken, Röstzwiebeln, Mais, Gewürzgurken, gekochte Eier, ...
--------------	---

Hackbraten italienische Art



- 1 Brötchen vom Vortag
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Ei(er)
- 3 EL Tomatenketchup
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL Kräuter, italienische
- Salz und Pfeffer, schwarzer
- 200 g Bacon, in Streifen geschnitten

Das Brötchen einweichen, gut ausdrücken. Die Zwiebel abziehen, klein würfeln. Das Hackfleisch und das ausgedrückte Brötchen zufügen und mit den anderen Zutaten würzen und zu einem Fleischteig vermengen.

Aus diesem Fleischteig einen ovalen Laib formen und den gefetteten Dutch Oven geben. Anschließend mit den Bacon-Streifen belegen.

Im Grill ca. 30 - 40 Minuten bei 180°C offen grillen. Anschließend mit Alufolie abgedeckt ca. 10 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.

Hackbraten - Kartoffelauflauf



Hackfleisch, Ei, Brötchen, Zwiebeln (fein geschnitten), Knoblauch (am besten gepresst), Salz, Pfeffer, Paprika und Kräuter zu einem Teig kneten. Diesen in eine gefettete Auflaufform legen. Um den Braten die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln legen. Die Kartoffeln mit Salz und Muskat würzen. Die Sahne über die Kartoffeln gießen. Im Backofen auf mittlerer Höhe bei 180 Grad ca. 1,5 Stunden garen.

- 650 g** Hackfleisch, gemischt
- 2 m.-große** Zwiebel(n) und 2 Ei(er)
- 1 Pck.** Kräuter der Provence, gefroren
- 1** Brötchen oder Paniermehl
- 1 Zehe/n** Knoblauch
- 1 Becher** Sahne
- Muskat
- 10 m.-große** Kartoffel(n)
- Salz und Pfeffer
- etwas** Paprikapulver
- Fett für die Form



Hackbraten mit roter Beete und Kartoffeln

1 kg Hackfleisch
 2 Stk. Zwiebeln (grob gehackt)
 etwas Salz
 etwas Chili
 etwas Pfeffer aus der Mühle 100 g Semmelbrösel
 2 Stk. Knoblauchzehen (Option) Beilagen
 8 Stk. Rote Beete
 1 kg Kartoffeln (neue, ungeschält) Quarkbeilage
 1 Bech. Quark
 100 g Creme fraîche
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 Option
 etwas Schnittlauch (fein gehackt)

- 1 Die Zutaten für das Hack in eine Küchenmaschine geben und durchkneten. Alternativ von Hand.
- 2 Die Masse in eine Form geben. Wahlweise im Dampfgarer (Kombibetrieb), Grill (indirekt) oder Holzbackofen ausbacken. 60 Minuten backen.
- 3 Die Beete kochen, bis man sie mit der Gabel einstecken kann. Mit Handschuhen von der Schale befreien.
- 4 Die Zutaten für den Quark mischen, zu Ziehen in den Kühlschrank stellen.
- 5 Die Kartoffeln wie gewohnt kochen.



Hackbraten wie bei meiner Tante

500 g Hackfleisch (gemischt)

1 TL Salz

1 TL Pfeffer (schwarz)

1 TL Oregano

2 Stk. Eier (aufgeschlagen)

2 Stk. Eier (gekocht und von der Schale befreit)

1 Stk. Brötchen (altbacken, in Wasser eingelegt)

Option

2 Stk. Knoblauchzehen

Beilage

2 Ta. Reis (separat gekocht)

etwas Grüner Salat (separates Rezept)

- 1 Das Hackfleisch kneten und die Gewürze darin vermengen.
- 2 Das Brot ausdrücken und unter das Hack mischen.
- 3 Die rohen Eier einkneten.
- 4 Den Teig auswalzen und die beiden harten Eier darauf auslegen.
- 5 Eine Rolle formen und die Eier darin einwickeln.
- 6 Die Rolle in eine Backform geben.
- 7 Den Braten auf einem Grill (z. B. Q 200) indirekt ca. 60 Minuten bei mittlerer Einstellung backen.
- 8 Parallel den Salat zubereiten und den Reis kochen. Wir haben Parboiled Reis genommen. Etwa eine Tasse je Person rechnen.



Hackfleisch-Möhren-Schichtbraten

800 g Schweineschnitzel

800 g Hackfleisch (gemischtes)

200 g Schwarzwälder Schinken

8 Stk. Zwiebeln

5 Stk. Karotten

etwas Palmin

etwas BBQ-Gewürz

etwas BBQ-Soße

- 1 Schnitzel würzen und über Nacht durchziehen lassen.
- 2 Hackfleisch würzen, event. Knobi dazu
- 3 Zwiebeln und Karotten schälen und in Scheiben schneiden.
- 4 Dutch Oven mit Palmin einreiben und alles einschichten. BBQ-Soße drübergeben.
- 5 Für ca 90-120 min in den DO (8-10 Brekkies oben, 10-12 unten)



Hackfleisch-Krautpfanne

1 Stk. Krautkopf (Weißkohl)

500 g Hackfleisch

3 Stk. Zwiebeln

1 Bech. Sahne

1 Do. Tomaten

etwas Salz

etwas Pfeffer

1 TL Oregano

- 1 Die Zwiebeln kurz anschwitzen, das Hackfleisch anbraten und dann die Kohlstücke daraufgeben und anbraten
- 2 Die mit dem Zauberstab zerkleinerten Tomaten dazugeben und ca. 15 Minuten kochen lassen. Abschmecken und fertig.



Hackfleisch-Roulade im Baconmantel

1,5 kg Gemischtes Hackfleisch
5 Stk. Packungen Frühstücksspeck
etwas Salz
etwas Pfeffer
8 EL Senf
100 g Speck
3 Stk. Gewürzgurken
5 Stk. Zwiebel
1 Stk. Stengel frischer Rosmarin
1 Stk. Suppengrün
200 ml Bier oder Wein zum Ablöschen (je nach Belieben)
etwas Rapsöl zum Anbraten
1 Stk. Apfel

- 1 2 Zwiebeln, Speck und Gewürzgurke in grobe Stücke schneiden.
- 2 Hackfleisch mit Pfeffer und Salz würzen (wer es lockerer mag, noch Ei und Semmelbrösel hinzufügen).
- 3 Etwa 250g Hackfleisch ca. 1 cm dick und etwa 15x15 cm auf der Arbeitsplatte ausbreiten.
- 4 Nun das Hackfleisch mit Senf bestreichen etwas Speck, Gewürzgurke und Zwiebel hineinlegen und zusammendrücken. Das Ganze noch 5 Mal wiederholen, bis das Hackfleisch alle ist.
- 5 Aus dem Frühstücksschinken 6 Netze flechten (Anleitung hier: <http://www.rezeptteufel.de/bacon-netz-weben/>).
- 6 Dann die gefüllten "Hackfleischrohlinge" nacheinander in die Baconnetzen einwickeln und mit Nähgarn umwickeln.
- 7 Das Suppengrün, die restlichen Zwiebeln und den Apfel fein würfeln und in eine Schüssel geben. Damit sind die Vorbereitungen abgeschlossen.
- 8 Jetzt geht's los! 40-50 Holzkohlebriketts anheizen (zum schnellen Anbraten machen sich mehr Briketts besser).
- 9 Den 15er Dutch Oven auf das Feuer und etwas Öl hinein (nicht zu viel, der Speck und das Hackfleisch verlieren auch noch Fett).
- 10 Die Rouladen scharf anbraten, nur Geduld, sie dürfen schon etwas brauner werden ;o).
- 11 Sind die Rouladen fertig, aus dem Dutch Oven nehmen und das Gemüse hinein und ebenfalls scharf anbraten.
- 12 Ist das Gemüse schön braun, mit Bier oder Wein (je nach Geschmack) ablöschen und die Rouladen zurück in den Dutch Oven.
- 13 Nun mit Wasser auffüllen, bis die Rouladen bedeckt sind, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 14 Noch 2 Esslöffel Senf und optional noch einen Rosmarinzweig in die Soße geben.
- 15 Das ganze ein gutes Stündchen köcheln lassen und dann Servieren.

Hackfleischtopf



400 g Hackfleisch 200
g Speck
1 Do. Tomate
1 Do. Kidneybohnen
1 Do. weiße Bohnen
2 Stk. Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Spitzpaprika
2 Stk. Jalapeno
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprika
etwas Petersilie

- 1 Dutch Oven mit Speck auslegen
- 2 Alle anderen Zutaten mischen und in den Dutchoven geben
- 3 Das Ganze mit Speck abdecken. Oben 8 unten 6 Kohlen Ca.. 2 Stunden später ist das Ganze fertig.

Hähnchenschenkel auf Rosmarinkartoffeln

Die Hähnchenkeulen möglichst am Vortag mit dem Magic Dust, welcher in etwas Öl angerührt wird, marinieren.

Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln und in den Dutch Oven geben. Der Boden sollte bedeckt sein. Geflügelfond und etwas Wasser angießen, sodass die Kartoffeln knapp bedeckt sind. Mit Pfeffer würzen. Knoblauch in Scheiben, Zwiebeln und die entkernte Chilischote in Ringe schneiden, auf die Kartoffeln geben. Mit einigen Zweigen Rosmarin garnieren. Darauf nun die Hähnchenschenkel betten.

20 Briketts vorglühen, 6 unter den Topf und 14 auf den Deckel geben. Ca. 90 Minuten schmoren lassen.

Das Ergebnis ist sehr saftiges Fleisch mit einer tollen, knusprigen Haut.



Zutaten für 4 Portionen:

- 4** Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Gewürzmischung z. B. Magic Dust
- etwas** Öl
- 6** Kartoffel(n), vorwiegend festnukochend
- 400 ml** Geflügelfond
- Pfeffer
- 2** Knoblauch
- 1** Zwiebel(n)
- 1** Chilischote(n)
- Rosmarinzweig(e), frisch

Italienische Hackbällchen



300 Rinderhack
300g Salsicciabrät
100g italienischer Kochschinken, fein gehackt
Italienische Gewürzmischung
200g Ricotta Käse
120ml Milch
3 Eier
Semmelbrösel
2 Dosen gehackte Tomaten
Pfeffer
Salz
100 ml Fond
5 Esslöffel Olivenöl
1 Hand voll Basilikum Blätter
Parmesan, gerieben

Gewürzmischung selbstgemacht:

1 Knoblauchzehe, fein gehackt
Pfeffer, Salz
1 Esslöffel Oregano
1 Teelöffel Thymian

Hackfleisch, das Salsiccia Brät, den Kochschinken, den Ricotta Käse, die Eier und die Milch, miteinander verkneten. Dann die Semmelbrösel dazu bis die Masse die Konsistenz ähnlich wie die von Frikadellen hat. Das Ganze mit dem italienischen Gewürz abschmecken und 40 Bällchen formen.

Die Hackbällchen in eine leicht geölte Form (ca. 2 Esslöffel Öl) setzen und für ca. 25 Minuten bei 180 Grad auf den Grill zum räuchern.

Danach die gehackten Tomaten leicht mit Pfeffer und Salz wüzen, 100ml Fond dazu und über die Hackbällchen gießen. Mit etwas Olivenöl beträufeln. Die Hackbällchen bei ca. 160 Grad für 1-1,5 Stunden in der Tomatensauce grillen bis sie zart sind.

Zum servieren mit den Basilikumblättern und dem Parmesan bestreuen. Dazu passen Nudeln.

Kartoffel-Champignonauflauf mit Hack aus dem Dutch Oven

Den Dutch Oven leicht fetten (ich nehme ein Ölspray) und unten mit ca. 4 Scheiben Bacon auslegen. Darauf dann jeweils eine Schicht Hack, großzügig Magic Dust und eine Schicht Champignons und Knoblauch legen, dieses wiederholen. Letzte Schicht sollte Kartoffel sein. Die Kartoffelschichten jeweils mit Salz und Kräutern der Provence (oder auch nur Thymian, Rosmarin etc) würzen. Ganz zum Schluss die Cremefine angießen (wer nicht auf den Fettgehalt achten möchte, kann natürlich auch Sahne nehmen) und den Käse darüber streuen. Den restlichen Bacon auflegen und den Deckel schließen.

In der Zwischenzeit habt ihr hoffentlich schon 24 Holzkohlebriketts entzündet (bitte eine gute Qualität nehmen!). Ich habe 9 unter den DO und 15 auf den DO gelegt (habe einen 14er).

Nach 1,5 Stunden sollte sich oben eine leckere goldgelbe Kruste gebildet haben und es kann gefuttert werden.



Zutaten für 6 Portionen:

800 g	Hackfleisch, gemischt
4	Kartoffel(n) (sehr große Grillkartoffeln, geschält und in dünne Scheiben geraffelt)
1 Paket	Bacon
1 Flasche	Cremefine
3 EL	BBQ-Rub (euer Lieblings-BBQ-Rub, ich hatte Magic Dust)
2 EL	Kräuter der Provence oder eine andere Kräutermischung
1 Zehe/n	Knoblauch, russischer (diese dicken, einteiligen) fein gehackt
6 große	Champignons (fast schon Portobellos) oder entsprechend mehr kleine
150 g	Emmentaler, geriebener
	Salz und Pfeffer
	Öl, ggf. Spray, zum Fetten des Topfes

Kartoffel-Champignonauflauf mit Hack



Zutaten für 6 Portionen:

800 g Hackfleisch, gemischt

4 Kartoffel(n) (sehr große
Grillkartoffeln, geschält und
in dünne Scheiben
geraffelt)

1 Paket Bacon

1 Flasche Cremefine

3 EL BBQ-Rub

2 EL Kräuter der Provence oder
eine andere
Kräutermischung

1 Zehe/n Knoblauch, chinesischer

6 große Champignons (fast schon Portobellos) oder
entsprechend mehr kleine

150 g Emmentaler, geriebener
Salz und Pfeffer

Den Dutch Oven leicht fetten (ich nehme ein Ölspray) und unten mit ca. 4 Scheiben Bacon auslegen. Darauf dann jeweils eine Schicht Hack, großzügig Magic Dust und eine Schicht Champignons und Knoblauch legen, dieses wiederholen. Letzte Schicht sollte Kartoffel sein. Die Kartoffelschichten jeweils mit Salz und Kräutern der Provence (oder auch nur Thymian, Rosmarin etc) würzen. Ganz zum Schluss die Cremefine angießen (wer nicht auf den Fettgehalt achten möchte, kann natürlich auch Sahne nehmen) und den Käse darüber streuen. Den restlichen Bacon auflegen und den Deckel schließen.

24 Holzkohlebriketts 9 unter den DO und 15 auf den DO

Nach 1,5 Stunden sollte sich oben eine leckere goldgelbe Kruste gebildet haben und es kann gefuttert werden.

Kohlrouladen im Dutch Oven



1 Stk. Kohlkopf (oder noch besser Wirsing)
1 kg Hackfleisch (gemischtes)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprika
etwas Petersilie
etwas Schnittlauch
1 Stk. Zwiebel (gehackt und gebraten) etwas
Speck
etwas Muskatnuss

- 1 Zuerst müssen die Kohlblätter für die Rouladen vorbereitet werden. Dazu von dem Kohlkopf die äußeren Blätter einzeln und vorsichtig vom Strunk abschneiden und gründlich waschen. In einem großen Topf mindestens 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, das Wasser kräftig salzen, dann die Wirsingblätter (jeweils nicht mehr als drei oder vier Stück) darin 2 Minuten sprudelnd kochen bis sie gerade weich geworden sind. Danach die Blätter sofort mit kaltem Wasser abschrecken und kalt werden lassen, dann die mittlere dicke Ader der Blätter mit einem Küchenmesser so schneiden, dass sie flach werden, sonst rollen die Rouladen nicht so gut. Wichtig: Das Kochwasser nicht wegschütten.
- 2 Für die Füllung Hackfleisch würzen, mit Petersilie und Schnittlauch vermengen. Dazu eine klein gehackte, angebratene Zwiebel und Speck geben.
- 3 Jetzt die Blätter mit der flachen Hand kräftig ausdrücken und jeweils zwei davon übereinander legen, immer ein dunkles Blatt unten und ein helleres oben – mit dem Strunkansatz nach unten. Dann von der Füllung etwa die Menge eines vollen Esslöffels auf das untere Drittel der Blätter setzen, beide Blätter über die Masse rollen, und nach der ersten Drehung die Blattränder nach innen einschlagen, so dass beim Weiterrollen eine kompakte Roulade entsteht und die Füllung nicht an der Seite austreten kann. Das lose Ende der fertigen Roulade mit kleinen Metall- oder Holzspießen so befestigen, dass sie beim Schmoren nicht wieder auseinander rollen kann.
- 4 Dann in den DO Butterschmalz geben und die Rouladen darin anbraten bis sie von allen Seiten leicht gebräunt sind. Die Rouladen heraus nehmen, den restlichen Kohl klein schnippeln und auch Anbraten.
- 5 Anschließend etwa 0,5 Liter des Kochwassers an gießen, alles aufkochen lassen, die Rouladen wieder zu geben und mit geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze etwa 30 Minuten schmoren, zwischendurch einmal wenden.
- 6 Die Rouladen aus dem Topf nehmen und, falls nötig, die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, so dass der Topfboden gerade noch bedeckt ist. Die Sahne dazu gießen, mit dem Senf gründlich verrühren, bis die Sauce leicht dicklich geworden ist. eventuell Salz und Pfeffer abschmecken, jetzt nicht mehr kochen, Die Rouladen mit Pellkartoffeln auf Tellern anrichten, Spieße herausziehen und Sauce über die Rouladen gießen.

Kohlroulade



6 schöne große Blätter vom Kohl ablösen und in Salzwasser blanchieren. Dicke Blattrippen flach schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Karotte schälen und reiben. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Mit dem Reis unter das Hackfleisch mischen. Abschmecken.

Hackmischung auf jedes Kohlblatt geben und das Blatt mit dem Hackfleisch in Form eines Briefumschlags zusammenzurollen. Rouladen in Öl rundum anbraten.

Für die Soße Tomatenmark mit der sauren Sahne und Wasser oder Brühe verrühren und über die Rouladen gießen. Salzen und pfeffern. 40-50 Minuten köcheln lassen.

Fertige Kohlrouladen vor dem Servieren ca. 10 Minuten ruhen lassen.

- 1 Kopf** Kohl
- 500 g** Hackfleisch, gemischt
- 125 g** Reis, gegart
- 1 große** Zwiebel(n)
- 1** Karotte(n)
- 2** Tomate(n)
- 2 Zehe/n** Knoblauch
- Petersilie
- 2 EL** Tomatenmark
- 200 g** saure Sahne
- 500 ml** Wasser, oder Brühe
- Salz und Pfeffer
- Öl, zum Braten

Kohlrouladen



Den Wirsing vorsichtig zerteilen, die Blätter müssen dabei ganz bleiben. Die benötigten Blätter aussuchen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

Aus dem eingeweichten Brötchen, der gehackten Zwiebel, dem Hack und dem Ei einen Hackfleischteig zubereiten. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel kräftig würzen. Einen Teil der Blätter, die nicht zum Einwickeln benötigt werden, fein hacken und zum Hackfleischteig geben und gut vermengen.

Ein oder zwei große Blätter ausbreiten, etwas Hackfleischteig formen, auf die Blätter legen und zusammenrollen. Dabei die Seiten einklappen, dass kein Teig austreten kann. Mit Küchengarn oder Rouladennadeln schließen.

Fett in einer Pfanne heiß werden lassen, die Kohlrouladen von allen Seiten kräftig anbraten, bis sie schön braun sind. Mit heißer Brühe ablöschen und in ca. 20 Min. gar schmoren lassen. Für die Sauce evtl. etwas Brühe oder Sahne nachgießen. Abschmecken und mit Salzkartoffeln servieren.

- 1 kleiner** Wirsing
- 1** Zwiebel(n)
- 1** Brötchen, alt
- 500 g** Hackfleisch, gemischt
- Salz und Pfeffer
- 1** Ei(er)
- Sahne
- Fett zum Braten
- Brühepulver
- Kümmel

Lasagne



350 g Rinderhackfleisch
250 g Mozzarella
2 Stk. Zwiebeln
2 Stk. Karotten
20 ml Tomatenmark etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Olivenöl
1 TL Basilikum
1 TL Oregano
1 TL Rosmarin
40 g Butter
300 ml Milch
etwas Muskatnuss etwas Salz
1 Stk. Lasagneblätter

- 1 Bolognesesauce Die Zwiebeln und Karotten würfeln und in reichlich heißem Olivenöl 5 Minuten anbraten. Dann das Rinderhack dazugeben und unter ständigem Rühren anrösten und verteilen. Mit dem Rotwein aufgießen und kurz köcheln lassen. Die Dosentomaten in ein hohes Gefäß füllen (hier bietet sich ein Meßbecher von 1 bis 1,5 Liter Volumen an) und mit dem Pürierstab zu einer sämigen Masse mixen. Ebenfalls in den Topf geben. Nun das Tomatenmark dazugeben. Hier bietet sich bereits fertig mit Wurzelgemüse gewürztes Produkt an, das in einem Schnapsglas (2 cl) abgemessen wird. Dann die Gewürze dazugeben, je nach Jahreszeit möglichst frisch aus dem Garten. Natürlich paßt hier auch Knoblauch wunderbar dazu, nach Belieben können Sie noch 1-2 Zehen hineinschneiden. Die Sauce mindestens 45 Minuten köcheln lassen. Sie hat die richtige Konsistenz erreicht, wenn der hineingesteckte Kochlöffel einige Sekunden stehen bleibt. Tip: Portionsweise eingefroren ergibt die Sauce eine schnelle Ausgangsbasis für überbackene Pasta und schnelle Nudelküche.
- 2 Béchamelsauce 40 g Butter zerlassen und mit einem Schneebesen 40 g Mehl einrühren, dann sofort nach und nach Milch zugegeben und weiterkochen; die Sauce dickt zunehmend ein. Wird sie zu sämig, etwas Milch nachgießen unditerrühren, damit keine Klümpchen entstehen. Für die Lasagne darf sie keine zu dünnflüssige Konsistenz haben, achten Sie bitte darauf, daß die Sauce leicht streichfähig wird. Nun in den geölten Dutch-Oven eine dünne Schicht Bolognesesauce einbringen, dann mit Lasagneblättern bedecken. Die Lücken, die noch im Kreis fehlen, mit abgebrochenen Blättern ausfüllen. Dann eine Schicht Béchamelsauce, eine Schicht Käse und wieder Lasagneblätter. Achten Sie darauf, daß die Lasagne mit einer Schicht Béchamelsauce abschließt, vermengen Sie diese etwas mit der Bolognesesauce, um eine schöne Farbe zu bekommen und geben Sie zum Schluß noch Käse darauf. Nach 45 Minuten im Dutch Oven ist die Lasagne fertig.

Makkaroni-Bratwurst-Auflauf



500 g Makkaroni
500 g Nürnberger Rostbratwürste 400 g
Möhren
460 g Champignons (zwei Dosen) 2 Einh.
Reibekäse (Tüten)
1 Do. Creme fraîche
1 Einh. Sauce Hollandaise (Tüte) 350 ml
Milch
etwas Salz
etwas Pfeffer

- 1 Makkaroni nach Packungsbeilage kochen
- 2 Bratwürstchen in ca. 1cm Scheiben schneiden und allseitig anbraten
- 3 Pilze würfeln, Möhren putzen und in dünne Scheiben schneiden. Beides andünsten.
- 4 Die Bratwürste zu den Pilzen und Möhren geben, mit S&P würzen.
- 5 Die Hälfte der Makkaroni in den DOpf geben, die Hälfte der Bratwurst-Pilz-Möhren-Mischung drüber geben, etwas Creme Fraiche drüber und alles mit 1 Tüte Reibekäse bedecken.
- 6 Nun die zweite Hälfte der Makkaroni darüber verteilen, den Rest der Bratwurst-Pilz-Möhren-Mischung drüber geben und Creme Fraiche drüber.
- 7 Sauce Hollandaise mit der Milch vermischen und auf ca. 0,5 L strecken. Die Masse über den Auflauf geben.
- 8 Den Auflauf ca. 1 Std. garen. 7 Brekkies unten, 11 Brekkies oben.
- 9 Die zweite Tüte Reibekäse on Top verteilen und das Ganze weitere 15-20min brutzeln bis der Käse geschmolzen un braun geworden ist.



Makkaronigratin

250 g Makkaroni
etwas Salz
etwas Öl
400 g Tomaten
120 g Zwiebeln
2 Stk. Knoblauchzehen
80 g durchwachsener Räucherspeck
150 g Champignons (frische)
2 EL Öl
250 g Hackfleisch (gemischtes)
1 TL Salz
etwas Pfeffer
1 EL Paprikapulver (edelsüß)
1 & 1/2 TL Majoran
2 EL Tomatenmark
500 ml Rotwein (kräftiger)
500 ml Fleischbrühe
1/2 TL Zucker
700 g Emmentaler Käse (geriebener)

- 1 Die Makkaroni in Salzwasser mit etwas Öl al dente kochen, das heißt, sie sollten noch etwas Biss haben; abseihen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
- 2 Die Tomaten kurz brühen, abziehen, den Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden oder hacken.
- 3 Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Die Knoblauchzehen ebenfalls schälen und zerdrücken. Den Speck in kleine Würfel schneiden.
- 4 Die Champignons möglichst nur gut waschen und abtropfen lassen, notfalls abziehen, und blättrig schneiden. Das Hackfleisch zugeben.
- 5 Mit dem Salz, etwas Pfeffer, dem Paprikapulver und dem Majoran würzen. Das Tomatenmark und anschließend die gewürfelten frischen Tomaten zufügen.
- 6 Dann mit dem Rotwein und der Fleischbrühe aufgießen.
- 7 In den Dutch Oven eine Schicht Makkaroni hineinlegen. Die Fleisch-Tomaten-Mischung und die Champignons darauf verteilen, mit den restlichen Makkaroni abdecken. Die eingedickte Tomatensauce darauf verteilen.
- 8 Die Oberfläche mit dem Käse bestreuen.

Maultaschen



500g gemischtes Hackfleisch
500g Brät (Fleischkäse/Bratwurst)
2 Brötchen vom Vortag
250g Schalotten in feine Würfel geschnitten
150ml Sahne
2 Bund glatte Petersilie fein gehackt
1 Bund krause Petersilie fein gehackt
Schalenbrieb einer halben Zitrone
3 Esslöffel Semmelbrösel
5 Eier
Muskat
1 Teelöffel Majoran
Salz
Pfeffer
Speiseöl
Brühe
2 Päckchen Maultaschenteig

Die Schalotten bratet ihr in etwas Öl glasig an. Dann gebt ihr ganz kurz die fein gehackte Petersilie dazu und stellt die Pfanne dann zum abkühlen an die Seite.

Die Brötchen schneidet Ihr in kleine Würfel gebt sie in eine große Schüssel und übergießt sie mit der Sahne. Die Sahne könnt ihr in der Mikrowelle vorher kurz handwarm machen, denn dann weichen die Brötchen besser auf.

Wenn die Brötchen aufgeweicht sind gebt Ihr die Schalotten mit der Petersilie, das Hackfleisch, das Brät, den Schalenabrieb der Zitrone, die Semmelbrösel und die restlichen Gewürze dazu.

Bei einem Ei trennt ihr das Eiweiß vom Eigelb und gebt das Eigelb zusammen mit den anderen vier Eiern in die Schüssel dazu. Das Eiweiß hebt ihr auf, denn ihr benötigt das später noch als “Kleber”.

Jetzt mischt ihr mit den Händen die Füllung der Maultaschen gut durch, schmeckt sie ab und würzt eventuell noch einmal nach.

Als nächstes geht es an das Füllen der Maultaschen:

Dafür breitet Ihr den Teig aus. Da der Teig den wir verwendet haben 120cm lang war haben wir ihn einmal in der Mitte geteilt, damit wir ihn leichter füllen können.

Dann füllt und faltet Ihr den Teig so wie ihr es auf den Bildern sieht.

Den letzten Teil des Teiges bestreicht ihr mit dem Eiweiß und “klebt” die Maultaschen damit zusammen.

Danach drückt Ihr mit einem Kochlöffelstiel ca. alle 8cm die einzelnen Maultaschen ab und trennt sie mit einem Messer.

Als nächstes brüht ihr die Maultaschen für ca. 10 Minuten in heißer, nicht kochender Brühe.

Ihr könnt die Maultaschen dann zusammen mit der Brühe essen, oder sie mit gebratenen Zwiebeln servieren.



Mediterraner Auflauf Moussaka like

800 g Kartoffeln
2 Do. Tomaten (passierte)
4 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Paprikaschoten (rot)
1 Stk. Aubergine (Eggplant)
3 Stk. Zucchini (kleine)
4 Stk. Zwiebeln (mittelgroß)
2 Einh. Schafskäse (Päcken)
etwas Olivenöl (zum Einölen des Dutch Ovens)
1 Stk. Zwölfer Dutch Oven (flach)
etwas Bechamelsoße

- 1 Kartoffeln, Pakrika, Zwiebeln, Zuchini in einer Küchenmaschine in feine Scheiben schneiden.
- 2 Knoblauch pressen und in die Tomaten geben.
- 3 Aubergine in der Pfanne kurz anbraten.
- 4 Die Zutaten in Schichten in den eingölten DO geben. Mit den Kartoffeln beginnen.
- 5 Am Ende den Käse aufstreuen und die Bechamelsauce auf die Zutaten geben. 60 Minuten garen, 14 Kohlen oben, 8 unten.



Moussaka

500 g Kartoffeln,
½ TL Salz,
4 Auberginen, 2 Zwiebeln,
4 Zucchini
500 g gemischtes Hackfleisch,
Pfeffer, Paprika,
etwas Thymian, Rosmarin, Salbei,
2 Esslöffel Tomatenmark,
1/3 l Fleischbrühe
Guss (Saliwka):
1 Becher Joghurt, 2 Eier,
1 Messerspitze Backpulver,
2 Esslöffel Mehl, Salz, etwas Wasser

Diese Mischung aus Hackbraten und Gemüseauflauf stammt aus der Türkei, ist aber heute in allen Ländern zu finden, die einst von den Türken beherrscht wurden - von Jugoslawien über Griechenland bis nach Bulgarien. Meist wird Lamm- oder Hammelfleisch als Hauptzutat verwendet. Wir verwenden hier gemischtes Hackfleisch. Auberginen dürfen nicht fehlen, Kartoffeln können dagegen wegbleiben. Wichtig ist der Guss, die sogenannte "Saliwka".

Die Kartoffeln kochen, schälen, in Scheiben oder Würfel schneiden und nur leicht salzen. Die in Scheiben geschnittenen Zucchini scharf anbraten, salzen, Pfeffer, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Auberginen halbieren, salzen und 30 Minuten stehen lassen, im heißen Öl braten, bis sich das Fruchtfleisch herauskratzen lässt. Dann gehackte Zwiebeln und Hackfleisch im Öl anbraten, Auberginenfleisch untermischen, würzen und unter Umrühren einige Zeit schmoren lassen. Tomatenmark dazugeben und mit Brühe ablöschen, aufkochen lassen.

In eine gefettete feuerfeste Form abwechselnd Kartoffeln, Zucchini und Hackfleischmasse schichten. Den Joghurt mit den übrigen Gusszutaten verrühren, über das Moussaka gießen, 30 Minuten bei 160 Grad backen, und dann nochmals ca. 15 Minuten bei 200 Grad, bis sich eine Kruste bildet. In der Form zu Tisch geben.

Hier bietet sich noch eine schnelle Tomaten-Sahne-Sauce an: Passierte Tomaten mit Salz Pfeffer Knoblauch, frischen Kräutern und Sahne mindestens 45 Minuten einkochen lassen.



Moussaka

600 g Auberginen	Bechamelsoße
etwas Salz	60 g Butter
600 g Kartoffeln	4 EL Mehl
2 Stk. Zwiebeln	700 ml Milch
1 Stk. Knoblauchzehe	2 Stk. Eier
1 Do. Tomaten	60 g Parmesan
etwas Olivenöl	1 EL Zitronensaft
500 g Hackfleisch	etwas Salz
1 EL Tomatenmark	etwas Pfeffer
125 ml Weißwein (trocken)	etwas Muskat
2 EL gehackte Petersilie	
1 EL Oregano (getrocknet)	
etwas Zimt	
etwas Zucker	
etwas Pfeffer	
60 g Kefalotiri (gerieben, oder Parmesan)	
1 Stk. Ei	
etwas Butter	

Auberginen waschen und trocknen und in ca. 0,5cm-1cm dicke Scheiben schneiden, kräftig (!) salzen und 15 Minuten stehenlassen. Die Auberginen müssen anfangen richtig Wasser zu lassen.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Tomaten abgießen (Saft auffangen) und würfeln.

Auberginen mit Küchenpapier abtupfen und dann mit reichlich Olivenöl in einer Pfanne anbraten (anbraten geht sicher auch, wenn man die Auberginenscheiben vorher mit Olivenöl bestreicht). Gut abtrocknen mit Küchenpapier, da das sonst eine noch fettigere Angelegenheit wird. Wenn man die Auberginen längs schneidet, hat man weniger Arbeit als wenn man sie in Scheiben schneidet. Kartoffelscheiben ebenfalls anbraten und abtropfen lassen auf Küchenpapier.

In der Pfanne wieder Olivenöl erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Hackfleisch kräftig anbraten. Tomatenmark dazugeben und anrösten.

Die Tomaten ohne den Saft hinzufügen, kurz garen und mit dem Wein ablöschen.

Mit Petersilie, Oregano, Salz, Pfeffer und Zucker sowie einer guten Prise Zimt würzen und 20 Minuten köcheln lassen. Wenn es zu dick ist, etwas von dem Tomatensaft angießen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Wenn es abgekühlt ist, das Ei mit dem Käse vermischen und unter die Hackfleischmasse heben.

Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf erhitzen und das Mehl einrühren. Dann nach und nach die Milch hinzugeben. Die Sauce unter ständigem Rühren etwas einköcheln lassen. Wenn sie dicklich wird, vom Herd ziehen.

Die Eier und den Käse vermischen und unter die Sauce ziehen. Mit den restlichen Zutaten kräftig abschmecken.

Den Dutch Oven buttern und abwechselnd Auberginen, Hackmasse und Kartoffeln schichten.

Zum Schluss die Béchamelsauce darüber geben und im Dutch-Oven ca. 45 Minuten backen. Da ich das Moussaka lieber etwas flacher mag, habe ich einen 12er Dutch Oven genommen. 24 Brekkies, davon 8 Unten und 16 auf den Deckel. Guten Appetit!

Moussaka



Die Zutaten für 8 Portionen Moussaka

- 1kg Rinder- oder Lammhack
- 2 Dosen Tomaten
- 4 Auberginen
- 1kg Kartoffeln (festkochend)
- 200ml Weißwein 1 Feta Käse
- 3 Zwiebeln (in feine Würfel geschnitten)
- 3 Knoblauchzehen (in feine Würfel geschnitten)
- 2 EL Tomatenmark
- 3 EL Gyrosgewürz
- 1 TL Zimt
- Salz
- Pfeffer
- Speiseöl

Das Hackfleisch im Speiseöl krümelig anbraten. Dann Zwiebel, Knoblauch und Tomatenmark dazu und leicht anrösten. Das Fleisch mit dem Weißwein ablöschen und die Dosentomaten, das Gyrosgewürz und den Zimt dazugeben. Das Ganze ca. eine halbe Stunde köcheln.

Die Auberginen in ca. 8mm dicke Scheiben und ohne Fett grillen, damit sie schöne Röstaromen bekommen.

Bechamel:

- 80g Mehl
- 80g Butter
- 800ml kalte Milch
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 3 Eier

Die Butter in einem Topf schmelzen, dann mit einem Schneebesen zügig das Mehl einrühren und die Masse mit der kalten Milch auffüllen. Rühren bis die Sauce kocht, dann mit Gewürzen abschmecken. Sauce auf Zimmertemperatur abgekühlen lassen. Bevor die Bechamel über das Moussaka kommt, noch die 3 Eier hineinrühren.

Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden.

Wenn das Hackfleisch gar ist, bleibt ein Drittel der Hackfleischmasse auf den Boden, dann kommen die Hälfte der gegrillten, mit Salz und Pfeffer gewürzten Auberginenscheiben darauf. Dann das zweite Drittel der Masse und die restlichen gegrillten Auberginenscheiben mit Pfeffer und Salz gewürzt. Darauf die Kartoffeln fächerartig darüberlegen. Zum Schluss kommt der mit den Eiern verquirlte Guss und ganz obendrauf der zerbröselte Fetakäse.

Das Moussaka wird dann eine Stunde mit ca. 10 Briketts unten und ca. 7-8 Briketts oben im Dutch Oven gegart. Das Moussaka ist gar, wenn die Kartoffeln weich sind und die Bechamel schön gebräunt ist.



Nudelauflauf

500 g Makkaroni

500 g gekochter Schinken (gewürfelt)

2 Stk. Eier

250 g Gouda (gerieben)

50 ml Milch

- 1 Die Makkaroni in mundgerechte Stücke brechen. Dann in Salzwasser 10 Minuten al-dente kochen.
- 2 Dann die Makkaroni gemeinsam mit dem Schinken schichtweise in eine Auflaufform oder einen Dutch-Oven schichten. Auf jede Lage etwas Käse geben.
- 3 Dann die aufgeschlagenen Eier mit der Milch mischen und über die Nudeln geben.
- 4 Alles ca. 60 Minuten im Backofen oder im Dutch Oven garen, bis das Ei gestockt ist. Da aus dem Schinken etwas Flüssigkeit austritt kann die Garzeit etwas variieren.
- 5 Dazu passt: Tomatensoße mit Oregano (siehe separates Rezept)



Nudelaufbau Quick und Easy

500 g Nudeln (hier Fusilli)
500 Stk. Gemüse (TK Erbsen und Möhren)
125 g gekochter Schinken (gewürfelt) 2
Stk. Reibekäse (Tüten, hier Emmentaler) 1
Bech. Sahne
1 Bech. Creme fraiche
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss

- 1 Die Nudeln vorkochen.
- 2 Nudeln, TK-Gemüse, gek. Schinken, Sahne & Creme Fraiche in den eingefetteten Dutch Oven geben und miteinander verrühren.
- 3 Eine Tüte Reibekäse in die Masse einrühren.
- 4 Das Ganze mit Salz, Pfeffer & Muskatnuss würzen.
- 5 Ca. 30-40 Minuten garen mit 5-6 Klütten unten und ca. 12 oben.
- 6 Die zweite Tüte Reibekäse über dem Auflauf verteilen und weitere 15-20 Minuten garen bis der Käse geschmolzen ist und eine leicht bräunliche Farbe annimmt.

Nudelaufauf



500 g Nudeln (hier: Fusili)
4 Stk. Eier
2 Stk. Zwiebeln
1 Bech. Sahne
3 Stk. Zucchini
2 Stk. Käsegriller (oder ähnliche Würste wie Wiener, Schüblinge oder Lyoner)
250 g Käse (Gratinkäse)
etwas Muskatnuss (frisch gerieben)
etwas Salz
etwas Pfeffer

- 1 Die Nudeln „al dente“ kochen, so daß sie noch etwas Biß haben. Den Dutch-Oven einölen.
- 2 Dann die Zwiebeln würfeln und die Zucchini in Scheiben schneiden und halbieren. Ebenso die Käsewürste, diese jedoch vierteln. Den Dutch-Oven schichtweise füllen: Zuerst die Nudeln, dann die Zwiebeln hineingeben, darauf die Zucchini und die Würste und am Schluß noch den Käse.
- 3 Bei einem 12" Dutch-Oven bekommt man mit den obigen Zutaten zwei Lagen. Am Schluß noch eine großzügige Schicht Käse aufstreuen. Achten Sie darauf, daß möglichst keine Zwiebeln oben liegen, die verbrennen sonst.
- 4 Die Sahne zu den aufgeschlagenen Eiern geben und diese verquirlen. Salz, Pfeffer und die frisch geriebene Muskatnuß dazugeben. Sobald die Kohlen durchgezogen sind, die Sahne-Ei-Mischung gleichmäßig in den Dutch-Oven gießen.
- 5 Den Deckel mit Kohlen bedecken und von unter den Dutch-Oven nur etwa 6 Briketts legen. Dadurch brennt der Auflauf von unten nicht an und wird oben schön knusprig.
- 6 Nach etwa 45 Minuten sind die Eier gestockt und der Auflauf ist fertig. Drei bis vier Personen werden davon satt.



Nudelauf aus dem Dutch Oven

500 g	Nudeln (z.B. Fusilli)
500 g	Datteltomaten
500 ml	passierte Tomaten
400 g	Rinderhackfleisch
200 g	Pizzakäse
150 ml	Sahne
2	Zwiebeln
1 EL	Butterschmalz
1 TL	Zucker
1 TL	italienische Kräuter
0,5 TL	Salz
0,5 TL	Pfeffer
0,5 TL	Oregano

1. Zuerst werden 12 Kokoko Eggs Briketts im Anzündkamin durchgeglüht. In der Zwischenzeit werden die Zwiebeln abgezogen und klein gewürfelt und die Tomaten werden halbiert. Die Nudeln werden nach Verpackungsanweisung in Salzwasser gekocht. Jedoch sollte die Kochzeit um 1-2 Minuten verkürzt werden, da die Nudeln ja später noch am Dutch Oven weitergaren und sonst zu weich werden. Wenn auf der Nudelpackung 10 Minuten Kochzeit angegeben ist, solltet ihr die Nudeln nur 8 Minuten kochen. Die passierten Tomaten werden mit der Sahne, dem Zucker, den italienischen Kräutern, dem Oregano, dem Salz und dem Pfeffer vermischt und abgeschmeckt. Wenn ihr den Nudelauf in der Küche zubereitet, empfiehlt es sich, die Sauce kurz aufzukochen, damit sich alle Zutaten der Sauce gut miteinander verbinden.

2. Wenn die Briketts durchgeglüht sind, werden diese unter dem Dutch Oven verteilt. In den Gusstopf wird nun etwas Butterschmalz gegeben und das Hackfleisch wird zusammen mit den Zwiebeln darin angebraten. Für 2-3 Minuten werden auch die halbierten Tomaten nochmal kurz mit durchgeschwenkt. Jetzt wird der Dutch Oven von der Glut genommen und die gekochten Nudeln, sowie die Sauce wird nun hinzugefügt und untergerührt. Zum Abschluss wird der Nudelauf gleichmäßig mit dem Pizzakäse bedeckt.

Nun wird der Dutch Oven mit dem Deckel verschlossen und zurück in die Glut gegeben. Wir haben ihn im Petromax Atago betrieben, in den wir 4 Briketts hinein gegeben haben, die für die nötige Unterhitze sorgen. Die restlichen 8 Briketts werden auf dem Deckel verteilt. Die Garzeit vom Nudelauf im Dutch Oven beträgt etwa 40 Minuten. Wenn der Käse zerlaufen und goldbraun ist, ist der Nudelauf fertig.

Pastitsio

Zuerst die Fleischsoße zubereiten. Dafür das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel leicht anschwitzen. Das Rinderhackfleisch dazugeben und trocken rösten. Dabei kräftig rühren, damit das Hackfleisch schön bröselig wird.

Nach ca. 5 Minuten Rosmarin, Knoblauch, Weißwein und das Tomatenpüree zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmischen. Aufkochen lassen, das Lorbeerblatt zugeben und die Hitze reduzieren. Bei niedriger Hitze zugedeckt mindestens 30 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Die Fleischsoße sollte eher dicklich sein.

Während die Fleischsoße köchelt, die Béchamelsoße zubereiten. Dafür die Butter zerlassen und das Mehl darin hell anschwitzen, von der Herdplatte ziehen und mit der kalten Milch aufgießen. Dabei rasch und beständig mit dem Schneebesen rühren, damit es keine Klümpchen gibt.

Wieder auf den Herd stellen, nach und nach alle Milch zugeben und rühren. Die Soße ca. 10 Minuten eher dicklich einkochen lassen. Nun die Makkaroni in reichlich kochendem Salzwasser nur zu 3/4 der angegebenen Kochzeit kochen lassen.

Wenn die Nudeln fertig sind, diese abgießen und gut abtropfen lassen. In eine Schüssel geben, 1 EL Olivenöl untermischen und gut vermischen. Etwas abkühlen lassen.

Die Béchamelsoße jetzt vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. Das Eigelb und den geriebenen Parmesankäse (im Original nimmt man Kefalotiri, aber Parmesan geht genauso gut) rasch mit dem Schneebesen unterrühren.

Den Ofen auf ca. 180°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Eiweiß zu lockerem Eischnee schlagen. Den Eischnee zusammen mit den 3 EL Parmesan unter die Makkaroni heben.

Ca. 2/3 der Nudeln in eine passende, gefettete Auflaufform geben, dabei sollte der Boden der Form gut bedeckt sein. Die Fleischsoße gleichmäßig darüber verteilen und darauf die übrigen Nudeln gut verteilen. Nun alles mit der Béchamelsoße begießen.

Den Auflauf auf der unteren Schiene im vorgeheizten Backofen für ca. 30 Minuten überbacken, bis die Oberfläche goldbraun ist. Eventuell mit Folie bedecken, falls das Pastitsio zu schnell bräunt.

Den Auflauf nun aus dem Ofen nehmen und etwa 30 Minuten überkühlen lassen, bevor man ihn in Stücke portioniert. Die Stücke auf Teller geben und nochmals im Backofen wärmen.



Zutaten für 2 Portionen:

Für die Fleischsauce:

- 200 ml Tomatenpüree (Passata di Pomodoro)
- 200 g Rinderhackfleisch
- 1 kleine Zwiebel(n), fein gehackt
- 1 kleine Knoblauchzehe(n), fein gehackt
- Salz und Pfeffer
- ½ TL Rosmarin, getrocknet
- 1 Prise(n) Zimt
- 1 Lorbeerblatt

- 30 ml Weißwein

Für die Béchamelsauce:

- 500 ml Milch, kalte
- 4 EL Mehl, glattes
- 4 EL Butter
- 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer
- Muskat, frisch gerieben
- 8 EL Parmesan, frisch gerieben

Außerdem:

- 175 g Makkaroni, lange
- 1 EL Olivenöl
- 1 Eiweiß
- 3 EL Parmesan, frisch gerieben

Sarmale (Rumänien) Gefülltes Kraut



Blätter vom Kohlkopf ablösen, dicken Blattrippen flach schneiden. Etwa 14-16 der größeren Blätter zum Füllen beiseite legen, die übrigen Blätter fein schneiden.

Für die Füllung Zwiebel fein hacken und in Öl rösten. Das Hackfleisch mit Ei, Reis, gerösteter Zwiebel, feingehacktem Knoblauch, Paprikapulver, Salz und Pfeffer mischen und auf den Krautblättern verteilen. Zuerst das Blatt aufrollen, dann seitlich einschlagen.

Das feingeschnittene Kraut auf den Boden des Topfes geben. Darüber die Krautrollen schichten. Räucherspeck, Tomatenmark und Lorbeerblatt zufügen. Mit heißem Wasser bedecken und 1,5 Stunden kochen lassen.

Feingehackte Zwiebel in Öl rösten, Mehl darüberstäuben, kurz mitrösten und Paprikapulver zugeben. Mit Krautbrühe ablöschen, unter das Kraut mischen und noch einmal aufkochen lassen. Saure Sahne dazureichen.

1 Weißkohl, sauer eingelegt

150 g Speck (Räucherspeck)

2 Lorbeerblatt

3 EL Tomatenmark

Für die Füllung:

1 Zwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

600 g Hackfleisch

1 Ei(er)

4 EL Reis

1 TL Paprikapulver

Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

1 Zwiebel(n)

2 EL Mehl

2 EL Öl

1 TL Paprikapulver

125 ml saure Sahne

Rezept von: gluci

Schwarzwälder Hackrouladen



Brötchen einweichen. Zwiebeln schälen, 1 hacken, 3 in Ringe schneiden. Hack, Eier, ausgedrücktes Brötchen, Zwiebelwürfel, Senf, Salz, Pfeffer und Edelsüß-Paprika verkneten.

Hackmasse achteln und zwischen zwei Klarsichtfolien zu flachen Rouladenscheiben drücken bzw. ausrollen (nicht zu dünn). Mit je einer Scheibe Schinken und einer Gurke belegen. Mithilfe der unteren Klarsichtfolie aufrollen, mit Holzspießchen feststecken.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Rouladen darin rundum ca. 10 Minuten braten. Herausnehmen.

Zwiebelringe im Bratfett goldbraun braten. Mehl darin anschwitzen. Ca. 1/2 l Wasser, Sahne und Brühe einrühren, aufkochen. Rouladen in die Soße legen und zugedeckt ca. 15 Min. schmoren.

Petersilie waschen, hacken. Zwiebelsoße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Dazu schmecken Spätzle oder Salzkartoffeln.

- 750 g** Hackfleisch, halb u. halb
- 1** Brötchen, altbackenes (oder 2 Scheiben Toastbrot)
- 4 m.-große** Zwiebel(n)
- 2** Ei(er)
- 1 EL** Senf, mittelscharfer
- Paprikapulver, (edelsüß)
- 8 Scheibe/n** Schinken, geräucherter Schwarzwälder
- 8 kleine** Gewürzgurke(n)
- 3 EL** Öl
- 1 EL** Mehl, gehäuft
- 100 g** Schlagsahne
- 2 TL** Brühe, klare, gekörnte
- ½ Bund** Petersilie
- Salz und Pfeffer



Sauerkraut Szegediner Art

500 g Hackfleisch (Schwein)

2 Stk. Zwiebeln (geschält und grob zerkleinert)

2 Stk. Paprikaschoten (rot, entkernt und gewürfelt.) 2 Do.

Sauerkraut (aut Salzbasis, Weinsauerkraut ist zu sauer)

2 EL Kümmel (ganzer) etwas

Salz

etwas Pfeffer

2 EL Paprika (edelsüß) 1 TL

Cayennepfeffer

1 EL Zucker

Beilage

700 g Salzkartoffeln (festkochend)

zum Anbraten

etwas Rapsöl

Garnitur

1 Bech. Saure Sahne

- 1 Das Öl in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch anbraten.
- 2 Die Zwiebeln zugeben und mitrösten.
- 3 Dann die Paprikaschoten zugeben.
- 4 Dann das Sauerkraut zugeben, alles gut vermengen. (Wir nehmen Sauerkraut, dass mit Salz hergestellt wurde. Das ist nicht so sauer auf der anderen Seite sulfidfrei. Meine Frau reagiert auf sowas mit heftigem Asthma.)
- 5 Jetzt die Gewürze nach und nach zugeben, gut untermischen.
- 6 Parallel die geschälten Kartoffeln kochen. Die kann man etwa zeitgleich mit dem Anbraten des Hackfleisches ansetzen, dann ist man zeitgleich fertig. Falls die Kartoffeln zu groß sind kleinschneiden.
- 7 Man kann das Gericht auch gut im Dutch Oven zubereiten. Bitte dann direkt nach dem Essen die Reste sofort aus dem Topf nehmen und auswaschen. Dann dünn einölen. Das beugt Rostansatz vor.



Saunudeln

500 g Nudeln

1 Stk. Käse (Packung, geriebener)

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Butter

Was der Kühlschrank sonst noch so hergibt

- 1 Nudeln kochen und abtropfen lassen.
- 2 Nudeln und Kühlschrankreste abwechselnd schichtweise in eine gebutterte Auflaufform geben (rohes Fleisch und Kartoffeln vorher garen).
- 3 Zum Schluss mit geriebenem Käse bestreuen. Backofen auf 180 Grad vorheizen und alles überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. Klappt auch hervorragend im Dutch Oven oder im Smoker/Kugelgrill.
- 4 Es lässt sich so ziemlich alles verwerten, was Kühlschrank und Speisekammer hergeben. Ob Bratenreste, Hackfleisch, Wurst, Käse, Gemüse, Fisch, der letzte Rest Ketchup – nur keine Hemmungen. Verfeinern kann man z. B. mit einer Bechamelsosse, die man ganz zum Schluss über alles drüberkippt.
- 5 Dann erst den Käse drüberstreuen und nach Anleitung backen. Das tolle daran: Es schmeckt jedesmal anders ;-)



Schichtkohl

1 Stk. Weißkohlkopf (klein)
1 kg Gemischtes Hackfleisch
100 g Bacon
500 ml Brühe
1 Stk. Ei
1 Stk. Zwiebeln
1 EL Ketchup
1 EL Senf
1 EL Hackgewürzmischung (oder Salz und Pfeffer je nach Geschmack)
1 Stk. Knoblauchzehe
1 TL Kümmelsamen
1 Bech. Schmand
etwas Speisestärke

- 1 Den Kohlkopf kurz überbrühen, damit die Kohlblätter sich besser lösen lassen. Den Kohlkopf auseinander blättern.
- 2 Das Hack mit der Zwiebel, Senf, Ketchup, Ei, Knobi und den Gewürzen mischen. Den Boden vom Dutch Oven mit Bacon belegen und eine Schicht Kohlblätter drauf. Auf den Kohl eine Lage Hackfleisch verteilen und dann wieder Kohl.
- 3 Nach der zweiten Kohl/Hacklage 2 El Schmand und etwas Kümmel verteilen. Dann wieder Kohl/Hack und Schmand/Kümmel bis alles verbraucht ist oder der Dutch Oven voll ist. Bei meinem 10" Dutch Oven hat es für 5-6 Schichten gelangt.
- 4 Wenn noch Bacon über ist diesen oben auflegen und den Schichtkohl mit 1/2 Ltr. Brühe übergießen. Deckel drauf und unten 8 und oben 10 Kohlen auflegen.
- 5 Ab und zu mal nachsehen und kurz vor Ende die angerührte Stärke zum Sauce binden zugeben. Dazu schmecken Stampf- oder Salzkartoffeln.



Shepherds Pie - Irischer Auflauf

Hackfleischmasse

500 g Hackfleisch
100 g Champignons
2 Stk. Karotten
2 Stk. Zwiebeln
2 EL Mehl
3 EL Tomatenmark
250 ml Brühe
etwas Worcestershiresauce
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Stk. Lorbeerblatt

Kartoffelbrei

500 g Kartoffeln
etwas Milch
etwas Salz
etwas Muskatnuss (gerieben)
1 EL Butter
etwas Käse (zum Überstreuen, ideal wäre Cheddar)

- 1 Hier ein traditionelles Gericht von der Insel, das es in vielen Variationen gibt. Dort wird oft Lammfleisch dafür verwendet, aber auch früher wurden oft die Reste des Sonntagsbratens verwendet. Natürlich kann man wie hier auch jedes andere Hackfleisch verwenden.
- 2 Die Grundstruktur ist bei allen aber gleich: Hackfleisch, darüber Kartoffelbrei und oben Käse. Die Variante habe ich mit etwas mehr Flüssigkeit gebaut, weil ich es zu trocken nicht mag. Dafür ist es aber reichhaltig und bietet alles was man braucht: Fleisch, Fett und Kohlenhydrate.
- 3 Das Hackfleisch in einer sehr heißen Pfanne schön anbräunen, dann das Lorbeerblatt, die gehackten Zwiebeln, die in halbkreisförmige Scheiben geschnittenen Karotten und die geschnittenen Champignons dazu. Etwas anbraten und dann das Tomatenmark und das Mehl zugeben. Mitbraten und dann mit der Brühe aufgießen. Salzen, pfeffern und die Worcestersauce nach Geschmack dazugeben. Warmstellen.
- 4 Die noch warmen gekochten Kartoffeln zerdrücken und mit Milch verrühren, dann würzen und abschmecken.
- 5 Nun in den heißen Backofen eine Gusspfanne oder Auflaufform stellen, in der vorher alles eingeschichtet wurde:
- 6 Unten die Hackfleischmasse, darüber den Kartoffelbrei verteilen und den Käse aufstreuen. Etwa 30 Minuten bei 200 Grad garen lassen.
- 7 Dazu schmeckt grüner Salat mit Joghurtdressing (Joghurt, Senf, Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Ahornsirup oder Zucker).

Sommerliches Chili im Dutch Oven

Die Zwiebeln klein schneiden und im Dutch Oven in Öl anschwitzen. Das Hackfleisch dazugeben und ordentlich anbraten. Knoblauch, Champignons und Paprika klein schneiden, dazugeben und mitbraten.

Mit den Gewürzen abschmecken. Tomatenmark dazugeben und alles noch etwas braten lassen. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben und wenigstens 1 Stündchen köcheln lassen, je länger es zieht, desto besser.

Tipp zur Herstellung der Salzzitronen:

Für die Salzzitronen die Zitronen heiß abwaschen, trocken reiben und jede Zitrone viermal längs einschneiden oder in Viertel schneiden. In die Schlitzte etwas Meersalz reiben oder die Viertel in ein Einmachglas legen und mit Salz bestreuen. Zitronensaft dazugeben und alles mit aufgekochtem Wasser übergießen, bis die Zitronen vollständig mit Flüssigkeit bedeckt sind. Das Einmachglas verschließen und die Zitronen mindestens 3 Wochen bei Zimmertemperatur durchziehen lassen.

Die Zitronen halten sich ewig und man kann sie für alles Mögliche einsetzen.



Zutaten für 6 Portionen:

1 kg	Hackfleisch, gemischt
3	Zwiebel(n)
5	Knoblauchzehe(n)
2	Paprikaschote(n)
1 Pck.	Champignons, ca. 400 g
1 Tube/n	Tomatenmark
2 Pck.	Tomaten, passierte, à 500 g
2 Dose/n	Tomaten, geschälte, à 400 g
2 Dose/n	Mais, à 330 g
4 Dose/n	Kidneybohnen, à 400 g
1	Salzzitrone(n), klein geschnitten
	Salz und Pfeffer
	Cayennepfeffer
	Paprikapulver, rosenscharf
n. B.	Chilischote(n)
	Öl zum Braten



Spaghetti-Pilz-Gratin

500 g Spaghetti

500 g Pilze (Schweinsohrenpilze oder andere)

200 g Käse (milder Herrgårdsost)

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Butter

Option

200 g Speck (durchwachsen)

- 1 Die Pilze waschen und in etwas Butter anschmoren. Wer möchte gibt noch ein wenig Sück dazu.
- 2 Die Spaghetti wie gewohnt in Salzwasser kochen.
- 3 Pilze und Spaghetti in eine feuerfeste Form geben. Mischen.
- 4 Den geriebenen Käse überstreuen. Kann nach Gusto mehr oder weniger sein.
- 5 Die Schale für ca. 10 bis 15 Minuten backen.

Texas Chili



1 kg Gulasch (fein geschnitten von der Rinderwade)
1 kg Rinderhackfleisch (fein gewolft - 3mm Scheibe)
2 Do. Tomaten (grosse)
500 ml Tomaten
1 Einh. Tomatenmark (Tube)
5 Stk. Zwiebeln (je nach Geschmack rote oder weiße)
6 Do. Kidneybohnen (kleine Dosen)
1 Do. Mais
500 ml Bier (dunkles)
400 ml Kaffee (starker)
400 ml Gemüsebrühe
4 EL Chili (chrushed)
4 EL Zucker (brauner)
4 EL Backkakao
3 EL Oregano
2 Stk. Peperoni (getrocknete, fein geschnitten)
6 Stk. Knoblauchzehen
3 EL Kreuzkümmel
1 EL Rosmarin
3 Stk. Lorbeerblätter
3 EL Worcestershiresauce
3 EL Balsamessig (wenn das Bier recht süß ist)
1 TL Koriandersamen (gemörsert)
1 EL Senfsamen (schwarze)
etwas Salz
etwas Pfeffer

- 1 Zuerst das Wadenfleisch grob putzen und in feines Gulasch schneiden.
- 2 Die Zwiebeln grob würfeln, für die Grundsauce den Kaffee mit der Brühe mischen.
- 3 Das Fleisch ordentlich anbraten und falls es zu dunkel wird, schon mal mit Bier ablöschen.
- 4 Dann die Zwiebeln anbraten. Dabei etwas Tomatenmark hinzufügen, dann alles im DO mischen, das Bier, die passierten Tomaten, Tomatenmark und die Brühe hinzufügen. Den Deckel mit einem kleinen Spalt aufsetzen und das Ganze zum kochen bringen.
- 5 Da der Dutch Oven bei diesen Mengen sehr voll wird dürfen es anfangs ruhig 15 Briketts unten sein.
- 6 Dann die Dosentomaten vom Strunk und Hautresten befreien und klein schneiden. Als Würzung kommen Balsamico, Knoblauch, Rosmarin, brauner Zucker und Worcestersauce hinzu.
- 7 Nach etwa drei Stunden (oder bei passender Konsistenz) Bohnen hinzugeben und eine weitere Stunde simmern lassen.
- 8 Am Besten am Vortag zubereiten - aufgewärmt schmeckt das Chili doppelt so gut.
- 9 Ist dies der Fall, kommt der Mais erst nach dem Kochen dazu (beim Abkühlen und späteren Aufwärmen zieht dieser noch durch).
- 10 Beim Servieren etwas Schmand als Topping. Zur Tellerdekoration eignet sich Blattpetersilie.
- 11 Die Schärfe ist für den Großteil der Gäste in Ordnung. Sollten einzelne Gäste weniger Schärfe haben wollen, kann etwas mehr Schmand auf dem Teller untergehoben werden.

Tomatensaucce mit Hackbällchen



1 TL Thymian
3 EL Cayennepfeffer
1 TL Salz
2 EL Zucker
etwas Olivenöl
2 Stk. Ei
1 EL Oregano
3 EL Basilikum
40 g geriebener Parmesan
1 kg Rinderhackfleisch
40 g Sardellen (eingelegt in Salzlake)
20 g Kapern
3 EL Paniermehl
1/2 TL schwarzer Pfeffer
6 Stk. Tomaten (mittelgroße)
1 kg passierte Tomaten
3 Stk. Knoblauchzehen
1 Stk. Zwiebel (große)
250 ml Rotwein (trocken aus Italien)
250 ml Rinderbrühe
1 & 1/2 TL Senfkörner
4 EL Dill
6 Stk. Bratwürste (vorzugsweise italienische Salsiccia)

Den Knoblauch schälen und hacken/pressen. Zwiebeln schälen und klein schneiden/hacken. Tomaten schälen und klein schneiden. Knoblauch und Zwiebeln mit Olivenöl im DO anbraten, heißen Fond bzw. Brühe dazu geben. Tomaten, Kapern, Rotwein, passierte Tomaten und Gewürze dazu geben. Gut verrühren und min. 1 Stunde bei niedriger Hitze köcheln lassen.

Achtung: Niemals kalte Flüssigkeit in den heißen Dutch Oven geben. Das Gusseisen kann sonst platzen. Daher den Fond zuerst kurz aufkochen. Bei frisch gekochtem Fond/Brühe erübrigt sich das. Erst danach die kalten Flüssigkeiten (Wein, Tomaten) dazu geben.

-Hack mit den anderen Zutaten gründlich vermengen und zu Bällchen formen. Fleischbällchen und Würste grillen. Würste in mundgerechte Stücke schneiden Gegen Ende der Garzeit der Sauce Wasser für die Spaghetti aufsetzen. Sobald das Wasser kocht, dieses Sazen und Spaghetti hineingeben. Die Fleischbällchen und die Würstchenstücke in die Sauce geben und unterrühren. Nun muss die Sauce nurnoch mit den Spaghetti serviert werden. Buon appetito!

Überbackene Maultaschen in Tomatensoße



Teig

300 g Mehl (Weizen oder Dinkelmehl, Type 550 / 630)

3 Stk. Eier

6 g Salz

Füllung

400 g Hackfleisch

1 Stk. Metzgerzwiebeln

1 Bnd. Petersilie

2 Stk. Eier

30 g Semmelbrösel (z.B. von einer getrockneten Brezel)

etwas Salz Pfeffer Chili Muskat

Tomatensoße

500 g Tomaten (frisch oder aus der Dose)

1 Bech. Sahne (oder Schmand etc.)

etwas Salz Pfeffer

125 g Mozzarella

etwas Chili

etwas Muskat

- 1 Für den Maultaschenteig die Zutaten zu einem festen Teig verkneten, evtl. muss ein Wenig Wasser hinzugegeben werden, je nach Größe der Eier. Danach den Teig ca. eine Stunde ruhen lassen.
- 2 Währenddessen das Hackfleisch scharf anbraten, die Zwiebeln dazu geben und glasig werden lassen, zum Schluss noch die feingehackte Petersilie dazu geben. Alles mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat abschmecken. Ruhig etwas überwürzen, da noch Eiere und Semmelbrösel dazu kommen. Die Masse abkühlen lassen.
- 3 Den Teig Portionieren und mit Mehl und Nudelholz sehr dünn auswellen - so dass man fast durchsehen kann.
- 4 Die Eier zu der Füllungsmasse hinzugeben, ebenso die Semmelbrösel und gut Vermengen.
- 5 Die Teigfladen mit der Masse bestreichen und aufrollen. Danach ca. 5 cm lange Stücke von der Rolle schneiden und die einzelnen Stücke in den geölten Dutch Oven setzen.
- 6 Die Tomaten pürieren, mit Salz, Pfeffer, Chili und Muskat gut würzen. Dann die Soße über die in den Dutch Oven gesetzten Maultaschen gießen.
- 7 Die Maultaschen in Soße mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen. Danach mit Mozzarella belegen und alle Kohlen auf den Deckel geben und nochmal ca. 10 Minuten überbacken.

Wurzelgemüse Granny- Style



1 kg Möhren
5 Stk. Kartoffeln
2 Stk. Knoblauchzehe
1 Stk. Zwiebel groß
1 Stk. Zwiebel klein
1 Bnd. Petersilie
1 kg Schweinemett
50 g Paniermehl
1 Stk. Ei
1 EL Sojasauce
1 l Gemüsebrühe
1 EL Butter
1 TL Senf
1 TL Zucker
1/4 TL Pfeffer
1/4 TL Curryketchup

Möhren und Kartoffeln schälen und würfeln. Das Verhältnis Möhre/Kartoffeln sollte 3/1 sein.

Eine große Zwiebel und eine Knoblauchzehe schälen und würfeln. Diese mit frischer Petersilie (z.B ein kleines Bund) in den Dutch Oven (Kochtopf geht auch) geben.

Mettbällchen: Eine kleine Zwiebel und eine Knoblauchzehe fein hacken und mit etwas Paniermehl, einem Ei, 1 EL Sojasauce, 1/4 TL Curry, 1/4 TL Pfeffer und etwas Petersilie in eine Schüssel geben. Die Masse gut durchmengen und zu golfballgroße Bälle formen.

Diese auch in den Dutch Oven geben und mit Fond oder Gemüsebrühe aufgießen (Achtung ! Auf den richtigen Salzgehalt achten) bis die Mettbällchen zur Hälfte in der Flüssigkeit liegen.

Den Dutch Oven nun anfeuern. Die Oberhitze spielt hier keine große Rolle.

Nach einer guten halben Stunde Kochzeit die Flüssigkeit abgießen und die Mettbällchen herausnehmen. Einen EL Butter, 1 TL Zucker und einen guten TL Senf in den Dutch Oven geben und mit einem Stampfer gut zerstampfen. Nun können die Mettbällchen wieder dazu.

Und fertig ist das Wurzelgemüse (Möhrchenklein)

Diese Angaben sind für einen 3 l (10") Dutch Oven



Adana Kebab

1000 gr	gehacktes Lammfleisch	möglich ist auch Rind oder eine Mischung
1 Stück	Spitzpaprika	
2 Stück	Zwiebel	fein gehackt
1 TL	Jalapeñopulver	
5 Stück	Knoblauchzehen	fein gehackt
2 TL	Schwarzer Pfeffer	gemahlen
1 TL	Fenchelsamen	
2 TL	Kalonji	erhältlich im türkischen Supermarkt
3 TL	Sumach	
250 g	Türkischen Joghurt	10% Fettanteil
1 Bund	Petersilie	
6 Stück	dünnes Fladenbrot	Yufka, erhältlich im türkischen Supermarkt
	Salz	
0,5 Stück	grüne Gurke	
4	Tomaten	
0,5	Eisbergsalat	

1. Den Fenchelsamen und die Kalonji-Samen...
2. ...in einem Mörser zu einem Pulver zerkleinern. Die Spitzpaprika, die Gurke und die Tomaten in sehr kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln in dünne Ringe schneiden.
3. Den Inhalt des Mörsers mit dem Sumach, Salz und dem Jalapeñopulver ergänzen und die Gewürzmischung zu dem Hackfleisch geben. Die Würfel der Spitzpaprika und die Hälfte der zerdrückten Knoblauchzehen zugeben und alles zu einer homogenen Fleischmasse kneten (siehe Einleitung).
4. Das Hackfleisch dünn um die Spieße formen (siehe Einleitung) und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen.
5. In dieser Zeit die Holzkohlegrut vorbereiten...
6. ...und die Petersilie hacken. Diese zusammen mit dem restlichen Knoblauch und dem Pfeffer zu dem türkischen Joghurt geben. Die Mischung mit Salz abschmecken.
7. Zum Grillen der Adana Kebab kannst du einen Holzkohlegrill oder einen Gasgrill verwenden.
8. Die Spieße auf den Rost oder über die Glut und auf den Rand des Grills legen.
9. Drehe die Adana-Spieße immer wieder, damit die gleichmäßig grillen.
10. Bei starker direkter Hitze dauert es 10-15 Minuten, bis die Spieße gar sind.
11. Lege auch das Brot kurz auf den Rost, um es aufzubacken. Du solltest es aufgrund der starken Hitze aber gut überwacht, sonst brennt es an. Schon nach wenigen Sekunden fängt es an Blasen zu werfen und bekommt ein schönes Grillmuster. Auch evt. übrig gebliebenes Hackfleisch lässt sich so leicht grillen.
12. Das Brot mit dem vorbereiteten Salat belegen.
13. Die Adana Kebabs lassen sich leicht vom Spieß ziehen (Hände vor der Hitze schützen) und können dann in der Mitte des Brotfladens platziert werden. Verteile den Joghurt-Dip auf den Fladen und wickel sie zu einer Rolle.



Armadillo Eggs

Zutaten für 5 Armadillo Eggs:

900g Hackfleisch

Ein Gewürz, oder Rub eurer Wahl

5 große Jalapenos

3 Scheiben würziger Käse z.B. Cheddar, oder Bergkäse

2 Esslöffel Frischkäse z.B. mit Paprika oder Tomate

2 Päckchen Bacon

5 Esslöffel BBQ Sauce

Die Jalapenos putzen, Stiel und die Samen entfernen. Dann waschen und mit Küchentuch abtrocknen.

Den Scheibenkäse in kleine Würfel schneiden und mit dem Frischkäse mischen. Damit die Jalapenos füllen.

Das Hackfleisch mit BBQ Gewürz mischen und gut durchkneten. In gleich große Teile aufteilen. Pro Armadillo Egg ca. 180g Hackfleisch.

Die mit Käse gefüllte Jalapeno mit dem Hack ummanteln. Das Hackfleisch dicht verschlossen um die Chili formen, sonst läuft beim Garen der Käse heraus.

4-5 Scheiben Bacon ums Armadillo Egg wickeln und 75 Minuten bei 180° indirekt grillen.

Zum Ende der Garzeit die Armadillo Eggs noch mit der BBQ Sauce bestreichen und schön anknuspern lassen.

Bacon Bomb



1 kg Hackfleisch, gemischt

40 Scheiben Bacon

300 g Pulled Pork

200 g Käse, gerieben
(Emmentaler)

BBQ Rub

BBQ Sauce

1 Stück Große Zwiebel, in dünne
Scheiben geschnitten

2-3 Stück Chilischoten, ohne
Kerne in dünne Scheiben

Rapsöl

1. Zwiebeln in etwas Öl anrösten und abkühlen lassen. Hackfleisch mit dem BBQ Rub würzen und gut vermischen. Aus den Baconstreifen eine Flechtmatte legen (am besten auf Backpapier oder Plastikfolie). Hackfleisch fingerdick auf den Bacon legen, etwa 2 cm Rand lassen.

2. Pulled Pork und Zwiebeln mittig auf das Hackfleisch geben, Chili und Käse darüber streuen. Noch 3-4 Löffel BBQ Sauce darauf geben. Die Bacon Bomb nun vorsichtig mit gleichmäßigem Druck aufrollen. Sie sollte komplett dicht sein, damit der Käse nicht ausläuft.

3. Grill für indirekte Hitze (140-160°C) vorheizen

4. Bacon Bomb indirekt in eine Grillpfanne(leicht gefettet) auflegen und etwa 2 – 2 ½ Stunden grillen, bis eine Kerntemperatur von 70°C erreicht ist. Die letzte Stunde gelegentlich moppen.

TIROLER BACON BOMB



1. Hackfleisch mit Gewürzen, Salz, Pfeffer und einem großzügigen Schuss Olivenöl gut vermengen. Für 1-2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
2. Eine Zwiebel schälen und fein aufschneiden. In etwas Olivenöl anbraten und beiseitestellen.
3. Die 16 Scheiben Bacon auf einem Backpapier so ineinanderlegen, dass ein Gitter entsteht.
4. Auf dem Bacon-Gitter das Hackfleisch platzieren und vorsichtig flachdrücken, sodass die untere Hälfte des Gitters mit der Hackfleisch-Mischung bedeckt ist. Jetzt beginnt das Aufschichten der Füllung. Dafür in der Mitte der Hackfleisch-Mischung, der Länge nach, den geriebenen Bergkäse verteilen. Darauf die kurz angerösteten Zwiebelstückchen schichten. Die 8 Mini-Mozzarellakugeln nebeneinander vorsichtig in die Zwiebeln setzen.
5. Jetzt das Ganze mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und fest andrücken. Das gesamte Hackfleisch ist jetzt mit dem Bacon-Gitter eingeschlagen.
6. Die Bacon Bomb auf ein Blech setzen. Bei 120 Grad im Ofen oder auf dem Grill braten. Nach 10 - 15 Minuten mit der BBQ-Sauce bestreichen. Weitere 5 - 10 Minuten bei max. 150 Grad glasieren lassen, bis der Bacon schön knusprig ist.
7. Kräutersalate in mundgerechte Stücke zupfen. Radieschen klein schneiden. Olivenöl, Balsam-Essig und Honig zu einem Dressing vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Die Kartoffeln in feine Streifen (ca. 2 mm) schneiden. Mit Wasser kurz durchspülen und gut mit Küchenpapier trocknen.
9. Kartoffelstreifen portionsweise in Öl goldgelb frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen. Bis zum Servieren warmstellen.
10. Salat mit Dressing mischen. Die fertige Bacon Bomb anschneiden und mit Kartoffelstroh und Kräutersalat servieren.

500 g gemischtes Hackfleisch
8 Mini Mozzarellakugeln
16 Scheiben Feinster Bacon
1 Zwiebel
2 EL BBQ-Gewürz
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Olivenöl
Majoran
Paprika edelsüß
BBQ-Sauce
100 g geriebener Bergkäse
Kartoffelstroh
3 Kartoffeln (geschält, festkochende Sorte)
Öl zum Frittieren
Salz

Kräutersalat
1 Bund Radieschen
4 Bund verschiedene Kräutersalate (z.B.: Rucola, Kerbel, Brunnenkresse, Löwenzahn, Blutampfer)
2 EL Olivenöl
2 EL Balsam-Essig
1 TL Honig
Salz, Pfeffer aus der Mühle

BBQ Bacon Bomb



1 kg Hackfleisch vom Schwein

Bacon, in Streifen nach Bedarf

Salz und Pfeffer

Chilischote(n), fein gehackt

2 Zwiebel(n), fein gehackt

Cheddarkäse

Das Hack würzen mit Salz und Pfeffer und lange kneten, um die Eiweiße im Fleisch zu aktivieren für die Bindung. Bacon jeweils als 3 x 3 Korbgeflecht auslegen und je eine Handvoll Hack darauf platt drücken. Die Zwiebeln kurz anschwitzen und dann mit den gehackten Chilischoten vermengen. Jeweils ungefähr einen Esslöffel dieser Mischung auf das Hack geben, dazu etwas Käse und den Bacon darüber klappen, er sollte wie ein Geflecht die Bulette umschließen. So verfahren, bis alles Hackfleisch aufgebraucht ist.

Wer möchte, kann nun die Bomben noch mit einer Marinade oder BBQ Sauce einpinseln.

Auf dem Grill bei indirekter Hitze garen. Je nach Temperatur des Grills dauert das 30 - 40 Minuten. Der Speck sollte knusprig sein und das Hack natürlich völlig gar.

Bacon Bomb



Zuerst ein Netz aus dem Frühstücksspeck erstellen. Dazu zuerst 6 - 8 Speckstreifen nebeneinander legen, dabei jeweils eine Speckstreifenbreite frei lassen. Dann 6 - 8 Streifen quer dazu legen und ein enges Netz daraus flechten.

Die Gewürze zum BBQ-Rub vermischen. Das Hackfleisch mit dem BBQ-Rub verkneten. Die Hackfleischmasse auf dem Specknetz verteilen. Dann die Zwiebel in Ringe schneiden und darauf verteilen und andrücken. Darauf eine Schicht geriebenen Gouda streuen. Wer es gerne scharf mag, kann Peperoni, Jalapeños oder grob geschroteten Pfeffer darauf streuen. Dann alles vorsichtig zu einer Rolle formen.

Damit die Bacon Bomb nicht auf dem Grillrost anbrennt, eine Aluschale umgekehrt auf den Grill legen und darauf dann die Bacon Bomb platzieren. 30 bis 40 Min. indirekt grillen. Nach dem Grillen BBQ-Sauce auf die Bacon Bomb geben.

- 16 Scheibe/n** Frühstücksspeck
- 1 kg** Hackfleisch, gemischtes
- 2** Zwiebel(n)
- 200 g** Gouda, geriebener
- BBQ-Sauce

Für den Rub:

- 1 TL** Salz
- 1 EL** Pfeffer
- 1 EL** Zwiebelgranulat
- 1 EL** Knoblauchgranulat



Bacon Sushis – die leckere Hackfleischrolle vom Grill

1000 g Rinderhackfleisch
400 g Bacon in feinen Scheiben
4 el BBQ-Rub deiner Wahl
200 g Gouda im Stück
100 g Kartoffelchips
BBQ-Sauce

1. Schneide den Gouda in ca. 1×1 cm große und möglichst lange Quader.
2. Gib die Kartoffelchips in einem Brotbeutel und zerkleinere sie dort in feine Krümel. Sie ergeben später die Panade für die Bacon Sushis.
3. Gib den BBQ-Rub zu dem Hackfleisch und knete die Zutaten gründlich.
4. Lege 7-9 Scheiben Bacon nebeneinander auf ein Blatt beschichtetes Backpapier, so dass sie sich gerade überlappen. Die Menge der Bacon-Scheiben entscheidet über die Länge der Sushi-Rolle.
5. Wiege pro Bacon Sushi ca. 250g Hackfleisch ab und forme es zu flachen Scheibe. Lege die Hackfleisch-Scheibe auf den Bacon.
6. Lass dabei am oberen Rand ca. 1cm Platz. Lege an den unteren Rand die Quader aus Käse.
7. Hebe das Backpapier an und rolle den Bacon.
8. Das Backpapier lässt sich nun sehr leicht von dem Bacon lösen.
9. Rolle die Speckscheiben weiter auf...
10. ...bis der erste Bacon Sushi entstanden ist.
11. Wiederhole den Vorgang mit dem restlichen Hackfleisch.
12. Heize deinen Grill auf 180°C vor.
13. Während des Grillvorganges tropft natürlich viel Fett aus den Rollen. Damit dieses nicht vollständig in den Grill läuft, haben wir einen Bräter untergestellt. Auf diese Weise kann die heiße Luft von allen Seiten an die Rollen. Auf den Bräter kannst du aber auch verzichten.
14. Lass die Bacon Sushis nun für ca. 20 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen. Das verdampfende Fett erzeugt viele Grillaromen.
15. Pinsel nach 20 Minuten die Rollen mit der BBQ-Sauce ein. Lass die Bacon Sushis für weitere 5 Minuten grillen. Wiederhole den Vorgang noch einmal.
16. Nimm die Rollen nach insgesamt 35 Minuten vom Grill und wälze die in den kleinen Stücken der Kartoffelchips.
17. Ich habe diese Hackfleisch-Spezialität mit karamellisierten Tomaten und Reis serviert.

Balkan Hacksteak Pljeskavica Art



600g Hackfleisch Eurer Wahl
1 große Gemüsezwiebel
2 grüne Peperoni, oder 1 Spitzpaprika
2 Knoblauchzehen
Petersilie, fein gehackt
1 Teelöffel getrockneter Oregano
ÖL
Salz
Pfeffer
1 Esslöffel Paprikapulver mild
½ bis 1 Teelöffel Paprikapulver scharf
Schafskäse

Als erstes putzt Ihr die Peperoni (oder eben die Spitzpaprika, schält die Zwiebel und den Knoblauch und reibt das Gemüse fein. Wenn Ihr keine Reibe zur Hand habt, könnt Ihr das Gemüse auch sehr fein schneiden.

Jetzt knetet Ihr das Gemüse, die Petersilie, die Gewürze und das Hackfleisch für ca. 5-10 mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig. Durch das lange kneten verbinden sich alle Zutaten für das Balkan Hacksteak Pljeskavica Art und Ihr braucht kein Ei dazuzugeben.

Jetzt lasst Ihr die Masse für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen. Nach der Ruhezeit formt Ihr 8 längliche Frikadellen und füllt sie nach Eurem Geschmack mit dem Feta Käse. Dafür nehmt Ihr ein Teil des Hackfleisches, legt darauf den Schafskäse und dann gebt Ihr eine zweite Frikadelle als Deckel darauf. Jetzt müsst Ihr nur noch die Ränder gut verschließen, damit beim braten oder grillen der Käse nicht heraus läuft.

Jetzt lasst Ihr die Masse noch einmal bis zum Garen im Kühlschrank ruhen. Am besten ölt Ihr die Balkan Hacksteak Pljeskavica Art leicht ein, damit sie beim Ruhen nicht am Teller ankleben.

Die Hacksteaks grillt Ihr auf dem Grill bei direkter Hitze und ca. 180 Grad, oder bratet Ihr jetzt in der Pfanne, bis sie schön gebräunt und durchgegart aber nicht zu trocken sind.

Biftèki-Spieße



Zwiebeln schälen, fein hacken. Hack mit Tomatenmark, Paniermehl, Gewürzen und Eiern verkneten. Etwas in die TK stellen, dann lässt sich das Hack besser formen. Dann mit feuchten Händen ca. 70 g - Laibe formen und die Spieße durchstecken und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Den Backofen auf 200° C aufheizen. Das Blech dann in den Backofen mittlere Schiene und ca. 30 Minuten braten lassen.

Tzatziki schmeckt hier sehr gut dazu, aber auch Krautsalat.

Schmecken auch kalt sehr gut.

500 g Hackfleisch, gemischt

1 EL Tomatenmark

1 ½ EL Paniermehl

2 TL Oregano, getrocknetes

½ TL Piment

½ TL Kreuzkümmel

1 ½ TL Salz

½ TL Pfeffer

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 Msp. Cayennepfeffer

1 Zwiebel(n)

1 Ei(er)

Bolognese Bacon Bomb



Das Hackfleisch mischt Ihr in einer großen Schüssel mit dem Bolognese Gewürz, den Eiern und knetet es gut durch.

Kocht die Maccaroni 2-3 Minuten in leicht gesalzenen Wasser mit dem Teelöffel Öl vor und schüttet sie dann. Das Öl verhindert, dass die Nudeln für die Bolognese Bacon Bomb zusammenkleben.



1,5 kg Rinderhackfleisch
500-600g Bacon (für das Bacon Gitter braucht Ihr "stabile" nicht zu dünne Scheiben
2 Eier
4 Esslöffel Bolognese Gewürz
200g Maccaroni
2 Kugeln Mozzarella
125g Parmesan gehobelt
2 Päckchen halbtrocknete Tomaten
½ Bund Basilikum
1 Teelöffel Öl

Glasur:

150ml Ketchup
50ml Ahornsirup
1 Teelöffel getrockneter Oregano

Bacongitter

Der Nächste Schritt zur Bolognese Bacon Bomb ist jetzt das Bacongitter. Das Gitter legt Ihr am besten auf Frischhaltefolie, oder Backpapier. Ihr fangt am Rand des Backpapiers mit zehn Scheiben Bacon längs an. Zwischen den Scheiben lasst Ihr eine Bacon Breite frei. Dann kommen zwei Scheiben Bacon quer zu den ersten Scheiben darüber.

Jetzt wird jede zweite der längs liegenden Bacon Scheiben eingeschlagen und es kommen wieder zwei Scheiben Bacon quer zu den ersten Scheiben darüber. Die eingeschlagenen Bacon Scheiben werden jetzt wieder zurück geklappt.

Das geht jetzt auf Eurem weg zur Bolognese Bacon Bomb immer so weiter, bis Euer Netz fertig „gewebt“ ist.

Auf das Netz drückt Ihr jetzt vorsichtig das vorbereitete Hackfleisch.

Auf das Hackfleisch kommen jetzt die halbtrockneten Tomaten und die Basilikumblättchen.

Im nächsten Schritt legt Ihr die vorgekochten Maccaroni auf Eure Bolognese Bacon Bomb.

Ihr seid mit dem Herstellen Eurer Bolognese Bacon Bomb schon fast am Ziel. Es fehlt noch der Käse, den Ihr auf den Tomaten und dem Basilikum verteilt.

Die Bolognese Bacon Bomb rollt Ihr jetzt mit Hilfe des Backpapiers ähnlich wie eine Roulade auf. Verschließt die Ränder der Bolognese Bacon Bomb gut, damit die Füllung nicht davon laufen kann.

Für die Glasur vermischt Ihr einfach, den Ketchup, den Ahornsirup und den Oregano in einer kleinen Schüssel.

Wir hatten die Bomb jetzt nochmal für ca. 2 Stunden kühl gestellt, damit sie etwas fester wird und leichter auf den Grill zu legen ist.

Eure Bolognese Bacon Bomb kommt jetzt für ca. 2-2,5 Stunden bei ca. 160 Grad indirekter Hitze auf den Grill und wird während dieser Zeit zweimal mit der Glasur bestrichen. Ihr könnt die Bacon Bomb vom Grill nehmen, wenn sie eine Kerntemperatur von 70 Grad erreicht hat.



400 g Rinderfaschiertes
1 Flasche(n) KUNER Puszta
Sauce
Pfeffer
12 Scheibe(n) Schinkenspeck
12 Holzspießchen

Zubereitung:

1. Für die **Cevapcici im Speckmantel** zunächst Rinderfaschiertes mit 3 Puszta Sauce verkneten, pfeffern. Holzspieße kurz wässern. Faschiertes um die Spieße herum formen. Jeweils mit einer Speckscheibe umwickeln.
2. Am Rand des heißen Grills oder in der Grillschale ca. 10 Minuten knusprig grillen, dabei einmal vorsichtig wenden. **Cevapcici im Speckmantel** mit der Puszta Sauce zum Dippen servieren.

Tipp:

Die **Cevapcici im Speckmantel** können auch in der Pfanne gegrillt werden.

Cevapcici-Spieße



Für die Cevapcici-Masse:

- 700 g Faschiertes vom Rind oder Lamm (oder gemischt)
- 1 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel (klein)
- 1 TL Paprikapulver
- 6 Tropfen Tabasco
- 1/2 TL Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1/2 TL Salz
- 1 EL Olivenöl

Sonstiges:

- 1 rote Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- Holz- oder Metallspieße

Zubereitung:

1. Für die **Cevapcici-Spieße** Knoblauchzehen und Zwiebel fein hacken. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anrösten, Knoblauch dazugeben und kurz mitrösten. Leicht auskühlen lassen und mit den restlichen Zutaten gut verkneten. Die Cevapcici-Masse in Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens 2 Stunden rasten lassen. Danach aus der Masse mit feuchten Händen ca. 4 cm lange Würstchen formen.
2. Die Paprikaschoten waschen, halbieren, Kerne, Häutchen und Stielansatz entfernen. In größere Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und die einzelnen Schichten voneinander trennen.
3. Die Cevapcici, Zwiebel- und Paprikastücke abwechselnd auf Spieße stecken und mit Olivenöl bestreichen. Die Cevapcici-Spieße auf dem heißen Grill bzw. in der Grillschale von allen Seiten knusprig braun grillen (ca. 12 Minuten).

Tipp:

Servieren Sie zu diesem Rezept für **Cevapcici-Spieße** würziges Ajwar und frisch gebackene Lepinja.

Frikandel



400g gemischtes Hackfleisch
400g Hähnchenhackfleisch
2 Schalotten (sehr fein in Würfelchen geschnitten,
oder mit dem Fleisch zusammen durch den
Fleischwolf gelassen)
1 Esslöffel Currypulver
3 Esslöffel süße Sojasauce
2 Eier
1 Esslöffel Senf
1-2 Esslöffel Paniermehl bei Bedarf
Salz

Im ersten Schritt stellt Ihr die eigentliche Frikandel her, indem Ihr die Zutaten gut verknetet und das Brät mit Salz abschmeckt. Wenn die Masse zu feucht ist dann gebt Ihr etwas Paniermehl (ca.1-2 Esslöffel sollten ausreichen) dazu. Die Konsistenz soll so sein, dass Ihr die Frikandeln leicht formen könnt ohne dass der Teig zu stark an den Händen klebt.

Dann stellt Ihr die Masse für 30 Minuten in den Kühlschrank.

Nun geht es an das Formen der Frikandel, indem Ihr je 120g Hackmasse abteilt und zu ca. 15cm langen Würsten formt. Die Frikandeln rollt Ihr dann in Frischhaltefolie ein und bindet diese dann zu.

Jetzt gebt Ihr die Frikandeln bei ca. 70 Grad für 15 Minuten in ein Wasserbad und lasst sie gar ziehen. Nach dem Garen legt Ihr sie gleich zum abschrecken in kaltes Wasser und holt die Frikandel dann zur Weiterverarbeitung aus der Folie.

Im zweiten Schritt gart Ihr die Frikandel fertig indem Ihr sie knusprig grillt, bratet oder frittiert. Jetzt ist sie auch schon fertig zum essen, zum Beispiel als:

Frikandel speciaal: Frikandeln
gehackte Zwiebeln
Mayonnaise
Currypulver
Brot

Für die Frikandel speciaal schneidet Ihr diese auf und füllt sie mit gehackten Zwiebeln. Dann gebt Ihr Mayonnaise und noch etwas Currypulver darüber. Servieren könnt Ihr sie dann auf Brot oder mit Pommes. Wir haben uns hier für ein selbstgebackenes [Naan Brot](#) entschieden.

Gefüllter Kürbis



- 1 Kürbis ca. 2 kg
- 400g Bratwurstbrät
- 1 kleine Karotte
- 2 Stängel Frühlingslauch
- 100g Maronen
- ½ Apfel
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Esslöffel Petersilie, gehackt
- ½ Teelöffel Thymian
- Pfeffer, Salz- Optional

Die Karotte und den Apfel schneidet Ihr in kleine Stücke und dünstet sie dann in einer Pfanne in etwas Öl an. Den Frühlingslauch schneidet Ihr in feine Ringe.

Als nächstes zieht Ihr die Pelle der Bratwürste ab und verknetet das Fleischbrät mit der abgekühlten Karotten–Apfelmischung, dem Frühlingslauch, den Maronen und den Kräutern. Je nachdem, wie würzig das Bratwurstbrät ist das Ihr nutzt könnt Ihr hier noch mit Pfeffer und Salz nachwürzen.

Jetzt schneidet Ihr den oberen Teil vom Kürbis ab und höhlt ihn aus, damit Ihr ihn mit der Fleischmasse füllen könnt.

Den gefüllten Kürbis gebt Ihr dann bei ca. 190 Grad indirekter Hitze auf den Grill, oder bei 180 Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen. Der Kürbis ist fertig, wenn die Temperatur des Hackfleisches ca. 75 Grad erreicht hat. Dies hat bei uns auf dem Pelletgrill ca. 2 Stunden gedauert.

Grillspieß mit Gemüse



Die Frühlingszwiebeln, den Knoblauch und die Petersilie klein schneiden und in die Schüssel mit dem Hackfleisch geben. Dazu Salz, Pfeffer und Chilipulver, dann alles 2 Minuten mischen. In eine kleinere Schüssel geben, zudecken und 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Anschließend Paprika, Chili und Grillkäse in Stücke schneiden. Die Tomaten schneiden wir nicht.

Das Fleisch zu kleinen Kügelchen formen. Dann immer abwechselnd Fleisch und Gemüse aufspießen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Spieße hineinlegen. Ab und zu umdrehen und wenn sie fertig sind, aus der Pfanne holen und mit Reis auf Tellern servieren.

Zutaten für 2 Portionen:

- 1 Frühlingszwiebel(n)
- 1 Zehe/n Knoblauch
- 1 Bund Petersilie
- 200 g Rinderhackfleisch
- Salz und Pfeffer
- 1 TL Chilipulver
- 1 Paprikaschote(n), grün
- 1 Chilischote(n), rot
- 1 Grillkäse
- 8 Cocktailtomaten
- Olivenöl

Halloween Monsterhand



500g gemischtes Hackfleisch

1 Ei

1 Bötchen, eingeweicht und wieder ausgedrückt

1/2 rote Paprika

1 Pck. Bacon, die Scheiben braun und knusprig gebraten und in Stücke zerbrösel

2-3 Esslöffel scharfe Würzmischung

3- 4 Esslöffel Semmelbrösel

Zuerst vermischt Ihr alle Zutaten in einer Schüssel und knetet sie zu einem geschmeidigen Teig.

Dann gebt Ihr die Hackfleischmasse in die leicht gefettete Form (oder Ihr modelliert freestyle) und füllt alle Stellen gut damit aus. Dann stürzt Ihr die Halloween Monsterhand auf ein gefettetes und mit Backpapier ausgelegtes Backblech. Jetzt geht es weiter mit der Dekoration Eurer Halloween Monsterhand.

Jetzt modelliert Ihr die Finger der Hand frei und steckt die Chilis als “Fingernägel/ Krallen” in die Spitzen der Finger. Danach bestreicht Ihr die Halloween Monsterhand mit der BBQ Sauce und deckt die Krallen mit etwas Alufolie ab, damit die Chilis nicht verbrennen.

Jetzt backt Ihr das Ganze bei 160- 180 Grad für ca.40 Minuten, oder gart es auf dem Grill indirekt bei der gleichen Temperatur.

Um Euren Halloween Snack zu Vollenden serviert Ihr die Halloween Monsterhand mit Nachochips und Chili Cheese Sauce. Ihr könnt das Gericht warm servieren, es lässt sich aber auch super vorbereiten, weil das Hackfleisch auch kalt sehr gut schmeckt.

Köfte – orientalische Frikadellen



- 1kg Hackfleisch (Rind oder Lamm, Ihr könnt auch mischen)
- 1 Zwiebel in feine Würfel geschnitten
- 2-4 Knoblauchzehen in feine Würfel geschnitten
- ½ Bund glatte Petersilie
- 1 Esslöffel Öl
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Teelöffel Koriander gemahlen ½ Teelöffel Piment
- 1 Teelöffel Cayenne Pfeffer
- 1 Esslöffel Oregano
- Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer

Als erstes bratet ihr die Zwiebelwürfel und den Knoblauch im Öl glasig an und lasst sie abkühlen. Dann habt ihr später keine harten Zwiebel- und Knoblauchstücke in Euren Köfte.

Jetzt gebt Ihr das Hackfleisch, die Petersilie und die Gewürze in eine Schüssel und vermengt sie vorsichtig mit den Zwiebeln und dem Knoblauch. Zu starkes kneten solltet Ihr vermeiden, da sich das Hackfleisch sonst zu stark verbindet und Ihr später harte Brocken anstatt luftige Fleischbällchen auf dem Grill und anschließend auf dem Teller habt. Wenn Ihr Euch sicherer fühlen wollt könnt Ihr der Hackmasse noch etwas Ei zugeben, aber normalerweise sollten die Köfte auch so gut zusammenhalten.

Als nächstes formt Ihr aus je ca. 100g Hackmasse die Köfte und setzt sie in auf einen Teller. Wenn Ihr alle Köfte geformt habt stellt Ihr sie mit dem Teller für ca. eine Stunde in den Kühlschrank und lasst sie gut durchziehen.

Zum Garen gebt ihr die Köfte auf den Grill oder in die Pfanne und grillt sie bei ca. 180-200 Grad bis zu Eurem gewünschten Gargrad. Bei ganz frischem Hackfleisch könnt Ihr die leckeren Hackteilchen auch medium gebraten genießen.

Köfte vom Holzkohlegrill



1000 g	Hackfleisch vom Rind, Lamm oder gemischt
3	Spitzpaprika rot
3	Spitzpaprika grün
8	dünne Spitzpaprika grün
1.5 el	Sumach gerieben
2 el	Gewürzmischung für Kebab
4	Zwiebeln
4	Tomaten
2	Fladenbrote
200 g	türkischer Joghurt
1	Bio-Zitrone
100 g	Crème fraîche
4 Zehen	Knoblauch
100 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer

1. Lege die Holzspieße einige Stunden vor dem Einsatz in Wasser ein. Sie überstehen die Hitze auf dem Grill so besser. Hacke die Petersilie und den Knoblauch fein. Mische das Olivenöl mit der Hälfte des Knoblauchs.
2. Mische das Hackfleisch mit der Hälfte des Sumach, der gehackten Petersilie und der Hälfte des Knoblauchs. Mische die Gewürzmischung für Kebab in die Hackfleischmasse. Forme aus dem Hackfleisch kleine Rollen und stecke je einen eingeweichten Holzspieß durch das Hackfleisch.
3. Reibe den gelben Teil der Zitronenschale ab und mische ihn mit dem türkischer Joghurt, dem Crème fraîche und dem restlichen Sumach und Knoblauch.
4. Bringe Holzkohle mit einem Anzündkamin zum glühen und schütte sie dann in deinen Holzkohlegrill.
5. Lege die Köfte auf den Grill.
6. Grille die Köfte von allen Seiten, bis sie außen knusprig sind und innen gar sind.
7. Lege nun auch die dünnen grünen Paprika auf den Grill und statte sie mit Röstaromen aus.
8. Lege die dünnen grünen Paprika in das Knoblauchöl ein.
9. Grille nun auch die Zwiebeln und die restlichen Spitzpaprika auf dem Holzkohlegrill von allen Seiten scharf an.
10. Serviere die Köfte mit dem Weißbrot, der Joghurt-Creme, dem Grillgemüse und der grünen Paprika im Knoblauchöl.

Kürbis, Zucchini und Hackfleischbällchen



8 EL Rapsöl
600 g Rinderhack
3 Zehen Knoblauch, fein gehackt
150 g Mayonnaise
1 TL Harissa, orientalische
Gewürzpaste
1 TL Ingwer, frisch gerieben

1. Das Hackfleisch mit Schalotten und Knoblauch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Aus der Masse 12 Kugeln je 50g formen und auf 4 Doppelspieße stecken.

Abgedeckt im Kühlschrank 1 Stunde ruhen lassen.

2. Die Zucchini in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Den Kürbis schälen, halbieren und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Das Gemüse in eine Schüssel geben und mit dem Öl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Für den Dip alle Zutaten verrühren und ggf. noch mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf dem Grill:

1. Den Grill vorbereiten für direkte und indirekte Hitze (180°C). Falls ein Holzkohle Grill (57er) verwendet wird, braucht man einen ½ Anzündkamin durchgeglühte Briketts.

2. Die Hackfleischspieße von beide Seiten 2-3 Minuten direkt an grillen, danach indirekt positionieren. Nun das Gemüse direkt etwa 6 bis 8 Minuten grillen bis ein schönes Branding entsteht und bissfest gar ist.

Mini Wiener Pizza



- 1 große Rolle Pizzateig
- 6 Wiener Würstchen
- BBQ Sauce Eurer Wahl oder Ketchup
- 6 Babybel
- 6 Eigelbe
- Gewürzmischung / Rub

Die Würstchen spießt Ihr längs und mittig auf einen Schaschlikspieß auf und schneidet sie in einem Abstand von ca. 1 cm ein. Der Spieß ist dazu da damit Ihr die Würstchen nicht durchschneidet. Wenn Ihr den Schaschlikspieß aus der Wurst rausgezogen habt, könnt Ihr die Würstchen im Kreis legen.

Dann stecht Ihr mit einer passenden Form den Hefeteig kreisrund aus. Der ausgestochen Teig sollte etwas größer als Eurer Würstchenring sein.

Den ausgestochenen Teig bestreicht Ihr jetzt dünn mit der BBQ-Sauce, oder dem Ketchup. Danach legt Ihr das Würstchen auf den Teigling und zieht den überschüssigen Teig vom Rand mit einem Spieß in die Einschnitte des Würstchens. Jetzt gebt Ihr noch den Babybel in die Mitte und darauf dann das Gewürz.

Nun backt Ihr Eure Minipizzen im vorgeheizten Backofen, oder auf dem Grill ca. 10 Minuten bei 200 Grad.

Danach gebt ihr das Eigelb in die Mitte und backt die Mini Würstchen Pizza nochmal für 3 Minuten, auch wieder bei 200 Grad. Das Eigelb sollte noch weich sein, damit es beim einschneiden schön zerfließen kann.

Moink Balls



1kg Rinderhack
20 Scheiben Bacon
BBQ Rub Eurer Wahl
BBQ Sauce
zerbröselte Chips
1 Hand voll Räucherspäne/ Chips
20 Zahnstocher

Im ersten Schritt mischt Ihr das Rinderhack mit dem BBQ Rub und knetet es gut durch. Die Dosierung des Gewürzes hängt hier stark davon ab, welches Ihr nutzt und wie stark das ist, daher können wir Euch hier keine genaue Mengenangabe machen. Tastet Euch einfach durch probieren an die optimale Menge heran.

Als nächstes formt Ihr 20 Moink Balls zu je 50g, umwickelt diese mit einer Scheibe Bacon und stecht einen Zahnstocher hinein. Der Zahnstocher ist später der Griff mit dem Ihr die Bällchen in die BBQ Sauce tauchen könnt.

Jetzt kommen die Moink Balls auf den auf 120 Grad eingeregelter Grill. Nun schiebt Ihr die durchgeglühten Briketts/Kohlen auf eine Seite des Grills und legt die Moink Balls auf die andere Seite. So schafft Ihr Euch eine Zone mit indirekter Hitze. Jetzt bereitet Ihr die Chips, oder die Chunks zum Räuchern vor. Wenn Ihr mit Kohle/Briketts grillt dann könnt Ihr die Späne direkt auf die Glut geben und wenn Ihr Gas nutzt dann kommen die Späne in eine entsprechende Box auf den Brenner. Die Moink Balls räuchert Ihr jetzt für ca. 15-20 Minuten (so lange sollten Eure Chips/Chunks reichen) und grillt sie dann bei indirekter Hitze noch ca. 30 Minuten weiter.

Dann nehmt Ihr die Fleischbällchen vom Grill und taucht sie in die BBQ Sauce ein. Dabei könnt Ihr sie gut am zuvor eingestochenen Zahnstocher festhalten. Jetzt paniert Ihr die Moink Balls noch mit den Chips und dann kommen sie für eine letzte Runde für ca. 20 Minuten auf den Grill.

Orientalische Faschierte Spieße



Zubereitung:

1. Reis nach Packungsangabe zubereiten.
2. Zwiebel und Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Zimt, Kreuzkümmel, Koriander, Cayennepfeffer, Brösel, Salz und frisch gemahlenen Pfeffer vermischen. Mit Zwiebel und Knoblauch in eine Schüssel geben. Das Faschiertes begeben. Das Ei mixen und hinzufügen. Alles gut zu einer geschmeidigen Fleischmasse vermengen.
3. Das Faschierte in Portionen aufteilen und jeweils zu einer langen Rolle formen. Einen Metallspieß hineindrücken und das Fleisch rundherum glatt drücken.
4. Die Fleischspieße mit Olivenöl bepinseln. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
5. Den Backofengrill auf 230 °C vorwärmen.
6. Die Spieße im oberen Drittel des Backofens einschieben und 12 bis 15 Minuten braten, zwei- bis dreimal wenden.
7. Erbsen und Mais abtropfen, mit dem Reis vermengen und noch einmal erwärmen. Mit Sumak und Salz würzen.
8. Die Spieße mit dem Reis anrichten und servieren.

Tipp:

"Sumak" (oder "Sumach") ist ein Gewürz aus der getrockneten Frucht des Gerberbaumes. Es schmeckt leicht säuerlich und wird in der orientalischen Küche auch gerne Salaten und Pürees beigelegt.

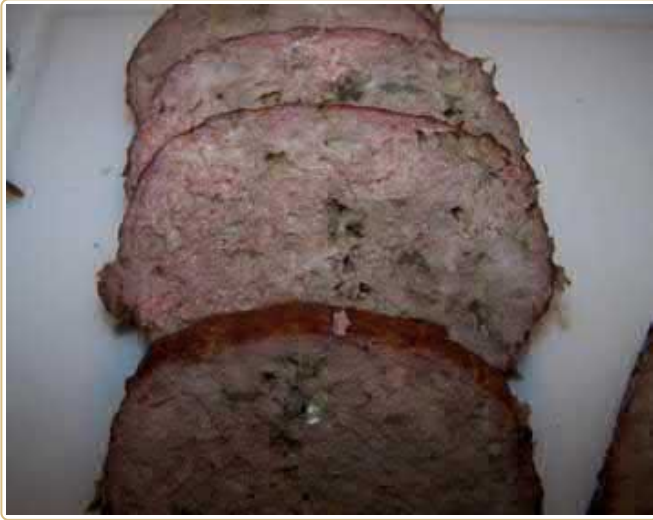
Klassisch werden die Spieße mit Fladenbrot und Zwiebelringen serviert.

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Tasse(n) Reis
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 500 g Faschiertes (vom Rind)
- 1/2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1/2 TL Koriander (gemahlen)
- 1/4 TL Zimt
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Ei
- 2 EL Semmelbrösel
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Sumak
- 1 Prise Salz
- 1 Dose(n) Mais
- 1 Dose(n) Erbsen

Zum Servieren:

- Olivenöl



Pikanter Hackbraten

1 kg Gemischtes Hackfleisch
180 ml Pflaumenmus
1 Stk. Zwiebel (mittelgroße, gerieben)
60 g Koriander (frischer, gehackt)
2 Stk. Knoblauchzehen (zerdrückt)
etwas Salz
etwas Pfeffer
2 Stk. Eier (leicht verquirlt)
120 g Semmelbrösel
Glasur
2 TL Hühnerbrühe (gekörnte)
2 EL heisses Wasser

- 1 Das Hackfleisch in einer großen Schüssel mit den übrigen Zutaten verkneten.
- 2 Die Mischung in eine 21 x 14 x 7 cm große, leicht eingefettete Kastenform füllen.
- 3 Den Grill gut vorheizen. Die Kastenform auf den Rost stellen und den Hackbraten bei geschlossenem Grilldeckel etwa 1 Stunde garen. Dabei alle 15 Minuten mit der Hühnerbrühen-Wasser-Mischung bestreichen. Den fertigen Braten in Scheiben schneiden und mit einem knackigen grünen Salat servieren.
- 4 TIPP: Pflaumensauce gibt es in gut sortierten Supermärkten und im Asialaden. Sie können sie aber auch durch die gleiche Menge Barbecuesauce ersetzen.

Pljeskavica mit Schafskäse vom Grill



1 Kg	Hackfleisch halb und halb	Schwein und Rind
3 EL	Gyrosgewürz	
0.5 Stück	Zwiebel	
0.5 Stück	Knoblauch	
1 EL	Ajvar	
1 Stück	Ei	
80 g	Schafskäse	

1. Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden und den Schafskäse zerbröseln
2. Das Hackfleisch mit den Zwiebeln, dem Knoblauch, dem Gyrosgewürz, dem Ei und dem Alvar vermengen und kneten, bis das Gemisch leichte Fäden zieht
3. 6 etwa gleich große Fleischfladen formen, eine Mulde eindrücken und ein Esslöffel Schafskäse in die Mulde geben und das Ganze verschließen
4. Die Pljeskavica von außen leicht mit Olivenöl einreiben, den Grill auf 220 Grad direkte Hitze vorheizen und den Grillrost mit Trennspray großzügig einsprühen
5. Die Pljeskavica für etwa 10 Minuten von beiden Seiten direkt grillen
6. Anschliessend bei etwa 160 – 180 Grad im indirekten Bereich fertig grillen
7. Angerichtet werden kann die Pljeskavica mit etwas Djuvec Reis und einem Esslöffel Alvar

Rinderfaschiertes-Spieße



Zubereitung:

1. Zunächst das Fleisch in eine ausreichend große Schüssel geben.
2. Eine Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, kleinwürfelig schneiden und mit dem Fleisch vermengen. Zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.
3. Die zweite Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Mit dem Sumak und ein wenig Salz in eine ausreichend große Schüssel geben und mischen. Bis zu dem Servieren kühl stellen.
4. Salz, Gewürze, Ei und Semmelbrösel zum Fleisch geben, das Ganze zu einem geschmeidigen Brei verkneten.
5. In 4 Portionen teilen. Jede Einheit zu einer schmalen Rolle formen und der Länge nach auf einen Spieß stecken.
6. Gut glatt drücken.
7. Mit Öl einpinseln und auf dem vorgeheizten Holzkohlen- bzw. Elektrogrill pro Seite 7 bis 8 Minuten grillen.
8. Mit den Zwiebelringen und aufgebackenem Fladenbrot bzw. Reis servieren.

Tipp:

In der Bratpfanne: Fleisch zu leicht flachgedrückten Bällchen formen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten 7 bis 8 Minuten rösten.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Faschiertes (vom Rind)
2 Zwiebeln
2 Zehe(n) Knoblauch
1 TL Gewürzpulver für
Faschiertes
Salz
1 Ei
Pfeffer
1/4 TL Kreuzkümmel
1/4 TL Koriander (gemahlen)
1/4 TL Zimtpulver
1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Semmelbrösel
Öl

Stefaniebraten



Alle Zutaten zusammen in einer Schüssel gut vermengen und mit den Eiern verbinden. Würzmittel nach Geschmack verwenden.

Eine Kastenform gut einfetten und den "Teig" hingeben. Gut andrücken.

Anschließend bei 220-240° C im Backofen backen bis der Braten eine schöne Färbung angenommen hat (ca. 45 -60 Min. je nach Ofenart)-

500 g Hackfleisch, gemischt

500 g Bratwurst - Gehacktes

250 g Schinken, gekochten in Würfel geschnitten

250 g Käse, geriebenen Gouda

250 g Champignons, klein geschnittene

4 Zwiebel(n), gewürfelt

2 Ei(er)

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, nach

Scotch Eggs



1kg Rinderhackfleisch
5 Eier, Größe M
Hackfleischgewürz

Als erstes kocht Ihr die Eier für 5 Minuten und 30 Sekunden. Die Kochzeit hängt etwas von der Größe der Eier ab die Ihr nutzt. Wenn Ihr Eier der Größe L nehmt dann verlängert sich die Kochzeit auf 6 Minuten. Nach dem kochen legt Ihr die Eier getrennt auf die Seite bis sie vollkommen abgekühlt sind. Dadurch, dass die Eier kürzer gekocht und nicht abgeschreckt werden, erzielt Ihr den Effekt, dass die Eier durchgehend wachsw weich sind. Bis zur weiteren Verwendung könnt Ihr sie dann im Kühlschrank lagern.

Das Hackfleisch würzt Ihr jetzt mit dem Gewürz Eurer Wahl, knetet es gut durch und teilt es in 5 Portionen. Als nächstes packt Ihr jedes geschälte Ei in eine Portion Hackfleisch ein. Dafür drückt Ihr das Fleisch platt, so dass es sich gut um das Ei formen lässt und drückt es vorsichtig fest.

Jetzt können die Scotch Eggs auch schon auf den Grill und zwar bei indirekter Hitze bei ca. 120-130 Grad für ca. 60 Minuten.

Winzerfrikadellen



- 1kg Rinderhack
- 1 trockenes Weizenbrötchen, eingeweicht und ausgedrückt
- 2 Eier
- Paniermehl
- 4 Stängel Frühlingslauch, in Ringe geschnitten
- 200g Champignons
- 150g Mini Mozzarella
- 1 gehäufte Esslöffel Röstzwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 2 Teelöffel Paprikapulver
- 1 Esslöffel Senf

Die Zubereitung der Winzerfrikadellen ist wirklich ganz simpel. Ihr verknetet einfach alle Zutaten miteinander und schmeckt die Masse pikant mit den Gewürzen ab. Dann teilt Ihr alles in 10 Portionen auf und formt die Frikadellen daraus.

Die Winzerfrikadellen grillt Ihr nun bei mittlerer Hitze, bis sie außen schön braun sind und innen durchgebraten. Sie eignen sich auch für die Zubereitung in einer Pfanne in etwas Öl. Wir hatten unsere Frikadellen auf unserem Traeger Ironwood Pelletgrill und sie hatten eine ganz leichte Rauchnote. Wenn Ihr einen leichten Rauchgeschmack am Essen mögt, könnt Ihr sie auch mit ein wenig Rauch versehen, so wie wir.

Zitronengras Hackfleisch Spieße



500g Hackfleisch (Rind, Geflügel, Schwein, oder gemischtes Hackfleisch)

1 Zwiebel, in feine Würfel geschnitten

1 rote Peperoni in Ringe geschnitten

2-3 Esslöffel rote Currypaste

1 Teelöffel brauner Zucker

1 Teelöffel gemahlener Koriander

2 Esslöffel Öl

1 Eiweiß

1 Teelöffel gemahlener Kreuzkümmel

Salz

9 Stängel Zitronengras

Verknetet alle Zutaten, bis auf die Zitronengras Stängel und das Öl in einer Schüssel. Je nachdem wie pikant Ihr die Spieße möchtet gebt Ihr die gewünschte Menge der roten Currypaste hinzu. Die Paste bringt schon eine gewisse Menge an Salz mit, falls Euch die Menge an Salz nicht reichen sollte, würzt Ihr einfach etwas nach.

Knetet die die Masse so lange, bis sich die Zutaten gut verbunden haben und teilt sie in neun Teile. Jetzt formt Ihr um jeden Zitronengras Stängel die Hackmasse und drückt sie gut fest. Wenn Ihr mit den rohen Zitronengras Hackfleisch Spießen fertig seid, ölt Ihr sie ein und gebt sie für ca. 1 Stunde in den Kühlschrank.

Zum Schluss gebt Ihr die Spieße auf den Grill, oder in die Bratpfanne. Wenn Ihr den Grill nutzt, seid mit der direkten Hitze vorsichtig weil Euch sonst das Gras an den Hackfleisch Zitronengras Spießen verbrennt.

Rattlesnake Cupcakes



Zutaten für 12 Cupcakes

500g Schweinemett

500g Rinderhackfleisch

1/2 rote Paprika in feine Würfel geschnitten

2 Esslöffel Rub/ Gewürz mit Chili

1 Esslöffel Jalapenos in feine Würfel geschnitten

200g würziger Käse z.B. Cheddar, oder Provolone

250 g Bacon

Für das Kartoffel Avocado Topping

4 gehäufte Esslöffel gekochte und gestampfte Kartoffeln

2 Teelöffel vollfetter Frischkäse

1 weiche Avocado

2 Teelöffel Zitronensaft

1- 2 Teelöffel Chili-Rub/ -Gewürz

Salz, Chillifäden zur Dekoration

Das Schweinemett und das Rinderhackfleisch mit den Paprikawürfeln, dem Gewürz, den Jalapenos und dem Käse in eine große Schüssel geben und gut durchkneten.

Die Mulden der Muffinform mit dem Bacon auskleiden. Danach die Hackmasse (pro Mulde 110-120g) in die Mulden.

Die Rattlesnake Cupcakes bei ca. 200 Grad erst 20 Minuten bei indirekter Hitze auf den Grill und dann nochmal 10 Minuten bei direkter Hitze. Der Bacon sollte jetzt schön knusprig sein.

Nach der Backzeit die Rattlesnake Cupcakes abkühlen lassen und das Topping vorbereiten:

Das Fleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken und es direkt mit dem Zitronensaft vermischen. Die gestampften Kartoffeln, den Frischkäse und das Gewürz dazu. Alles gut miteinander vermischen und mit Salz abschmecken.

Masse in einen Spritzbeutel füllen und spiralförmig auf das abgekühlte Fleisch spritzen.

Gyozas japanische Teigtaschen



Gehacktes, ganz fein geschnittenen Chinakohl (mengenmäßig – nicht gewichtsmäßig – so viel wie das Gehackte) und die ebenfalls fein geschnittenen Lauchzwiebeln zusammen in eine Schüssel geben. Die Möhre schälen, fein raspeln und auch dazu geben. Ein daumengroßes Stück Ingwer und zwei mittlere Knoblauchzehen schälen und in einer Knoblauchpresse in die Schüssel pressen. Nun 3 1/2 EL Sojasauce und 2 1/2 EL Sesamöl in die Schüssel geben. Alles gut vermengen.

Dann immer etwa einen EL von der Füllung auf einen Teigfladen geben, an dem man vorher den Rand befeuchtet hat. Nun so umklappen, dass man Halbmonde bekommt. Die Ränder gut aneinander drücken (so dass keine Luft im Inneren ist) und 5 kleine Fältchen hinein machen. Das mit allen Fladen wiederholen.

Wenn alle fertig gefüllt sind, die Gyozas aufrecht in eine Pfanne mit etwas heißem Öl ganz dicht zusammenstellen und so lange anbraten, bis sie schön braun sind. Nun einen Daumen hoch Wasser in die Pfanne geben. Einen Deckel drauf legen und so lange dünsten, bis kein Wasser mehr in der Pfanne ist.

Zum Essen gibt es dann ein Schälchen Sojasauce, in die man die Gyozas dippen kann und reicht Reis dabei.

Tipp: Wenn Füllung über bleibt, einfach ein Ei und etwas Mehl zugeben und als Minifrikadellen braten. Schmeckt ebenfalls sehr gut, deshalb mache ich von vorne rein immer etwas mehr Füllung.

- 2 Pck.** Teig (Gyoza) aus dem Asialaden
- 500 g** Gehacktes, halb und halb
 - 1** Chinakohl, fein geschnittener
 - 2** Möhre(n)
 - 3** Lauchzwiebel(n), fein geschnittene
- 1 Stück(e)** Ingwer, daumengroß
- 1 Zehe/n** Knoblauch
- 3 ½ EL** Sojasauce
- 2 ½ EL** Öl (Sesamöl)
 - Öl zum Braten

Rezept von: janoerne

Larb- thailändischer Sommersalat



600g Hackfleisch oder Tofu
3 Esslöffel Thai Klebereis, ungekocht
Chili nach Geschmack in feine Ringe geschnitten
1 Esslöffel geröstete Erdnüsse
1 Esslöffel Fischsauce
Den Saft und den Schalenabrieb einer Limette
1 Esslöffel Öl
½-1 Bund Koriander klein gehackt
Salatgurke, in feine Scheiben geschnitten oder geraspelt
1 Stängel Zitronengras, geputzt und die weichen Teile des Stängels in feine Ringe geschnitten
10 Minzeblätter
1 Bund Lauchzwiebeln in feine Ringe geschnitten
1 Esslöffel brauner Zucker
Wasser

Als ersten röstet Ihr den Reis für den Larb- thailändischer Sommersalat in einer Pfanne ohne Öl an, bis er schön gebräunt ist. Dann lasst Ihr den getoasteten Reis abkühlen. Der Reis soll später dazu dienen, dass der Larb ein schönes Röstaroma erhält.

Gerösteten Reis könnt Ihr für alle Gerichte nehmen, an die Ihr Röstaromen bekommen wollt. Das funktioniert wirklich sehr gut.

In der Zwischenzeit bratet Ihr das Hackfleisch in Öl schön krümelig, solange bis es durchgebraten und leicht gebräunt ist. Danach nehmt Ihr die Pfanne von der Hitze.

Den abgekühlten Reis verarbeitet Ihr nun zu Reismehl, indem Ihr ihn in einem Mörser stampft, oder mit dem Mixer zerkleinert.

Als nächstes gebt Ihr das Reismehl zum Hackfleisch und verrührt alles gut. Danach kommen alle restlichen Zutaten für den Larb- thailändischer Sommersalat in die Pfanne dazu und Ihr vermengt alles. Wenn Euch die Masse zu trocken vorkommt gebt Ihr einfach noch Teelöffelweise lauwarmes Wasser dazu.

Die Menge der Chili, des Korianders und der Fischsauce geben wir Euch hier nur als Richtmenge an, hier könnt Ihr auch ganz nach Eurem eigenen Geschmack variieren.

Servieren könnt Ihr den Salat lauwarm. Wir essen gerne Weißbrot dazu. Reis oder z.B. Glasnudeln passen auch hervorragend.

Szegediner Gulasch



Die Knoblauchzehen und die Zwiebeln schälen. Den Knoblauch fein würfeln und die Zwiebeln in Streifen schneiden. Vom gewaschenen Dill die Ästchen abzupfen.

In einem Topf oder einer Schmorpfanne 1 EL Öl erhitzen, eine Hälfte des Fleisches hinein geben und bei starker Hitze für etwa 5 - 7 Minuten anbraten, dann heraus nehmen. Wieder 1 EL Öl in der Pfanne erhitzen und mit der zweiten Hälfte des Fleisches ebenso verfahren. Anschließend das zuerst angebratene Fleisch wieder mit dazugeben. Knoblauch und Zwiebeln mit hinein geben und unter gelegentlichem Umrühren bei mittlerer Hitze für weitere ca. fünf Minuten anbraten. Anschließend das Tomatenmark unterrühren und für zwei Minuten mit garen. Nun die Brühe hinein gießen und alles mit Pfeffer, Salz, dem Lorbeerblatt und den Wacholderbeeren sowie Paprika scharf und edelsüß würzen.

Alles durchrühren und einen Deckel auflegen. Dieser muss einen Spalt weit geöffnet bleiben. Bei geringer Hitze für eine Stunde schmoren. Dabei hin und wieder umrühren.

Danach das Sauerkraut unterrühren, den Deckel wieder auflegen und bei gleicher Temperatur für eine weitere halbe Stunde schmoren.

Dann mit Pfeffer, Salz und Cayennepfeffer bzw. Chilipulver abschmecken, gründlich durchrühren und nun kann serviert werden.

Das Gulasch auf den Tellern mit ca. 1 EL saurer Sahne und etwas frischem Dill anrichten.

- 2 Knoblauchzehe(n)
- 2 Zwiebel(n) oder Gemüsezwiebeln
- 4 Stiel/e Dill
- 2 EL Rapsöl oder Sonnenblumenöl
- 800 g Schweinegulasch
- 3 EL Tomatenmark
- 600 ml Fleischbrühe
- n. B. Salz und Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 1 TL Wacholderbeere(n)
- 1 EL Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL Paprikapulver, rosenscharf
- 250 g Sauerkraut, frisch
- Cayennepfeffer bzw. Chilipulver
- 4 EL saure Sahne, ca. 80 g

Bifteki



500 g Hackfleisch vom Rind
200 g Schafskäse
2 Eier
1 altebackenes Brötchen
2 große zehen Knoblauch
1 Bund glatte Petersilie
2 TL Oregano getrocknet
1 TL gemahlener Kreuzkümmel, gehäuft
1/2 TL Piment, gemahlen
1 TL Paprikapulver Edelsüß
1 TL Paprikapulver geräuchert
Salz und Pfeffer, schwarzer aus der Mühle
Cayennepfeffer
1 m.-große Zwiebel(n)
Olivenöl

Hackfleisch in die Schüssel geben. Das Brötchen in lauwarmem Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Zu Hack dazugeben. Zwiebel und Knoblauch möglichst fein gehackt zugeben. Petersilie fein gehackt zugeben. Die Eier zugeben. Gewürze zugeben (Salz, Pfeffer, Oregano, Thymian, Piment, Paprikapulver und Cayennepfeffer). Kräftig mit den Händen durchkneten bis die Masse „homogen“ ist.

Das ganze ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Fetakäse in nicht zu kleine stücke (ca. 0,5 cm) zuebröseln und unterheben.

Am besten schmecken die Bifteki, wenn sie gegrillt werden. Je nach Dicke der Bifteke braucht man ca. 10 bis 15 Minuten von beiden Seiten bis sie kross sind. Macht man die Bifteki Zuhause in der Pfanne brauchen sie auch ca. 5 bis 10 Minuten von beiden Seiten

Camembert im Hackfleisch- Baconmantel



2 kleine Camembert(s) à 125 g

400 g Hackfleisch

2 Pkt. Bacon

1 Ei(er)

n. B. Gewürz(e)

n. B. Semmelbrösel

Den Grill auf 200 °C vorheizen.

Das Hackfleisch mit dem Ei und den Gewürzen vermengen und mit Semmelbrösel abbinden. Die Masse in zwei gleiche Teile teilen und auf der Arbeitsfläche platt drücken. Den Camembert darauf legen und mit Hackfleisch verschließen. Die Laibe in eine gefettete Auflaufform legen und mit Bacon ummanteln.

25 bis 30 Minuten im Grill backen. Dazu passt eine Gemüsepfanne.

Cevapcici im Speckmantel



Die Zwiebel und den Knoblauch fein hacken. Alle Zutaten, bis auf den Bacon, gut miteinander vermischen und durchkneten.

Aus der Masse Cevapcici/Hackwürstchen formen, ca. 4 cm Durchmesser und 8 - 10 cm lang. Dann jedes Röllchen mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Der Bacon muss nicht gesondert befestigt werden, er haftet am Hack. Nun für ca. 10 - 15 Minuten bei mehrmaligem Wenden auf den Grill geben.

Achtung! Die Würstchen sind nichts für die schlanke Linie.

500 g	Hackfleisch, gemischt oder nur Rind
1	Zwiebel(n)
2 Zehe/n	Knoblauch
50 g	Käse, gerieben oder klein gehackter Feta
50 ml	Sahne
3 EL	Semmelbrösel, bzw. Paniermehl
1 TL, gehäuft	Salz
1 EL	Pfeffer, frisch aus der Mühle
1 EL	Paprikapulver
1 TL, gehäuft	Currypulver
8 Scheibe/n	Bacon, bzw. Frühstücksspeck

Coffee Chili à la Jailhouse



Schalotten schälen, grob hacken. Knoblauchzehen ebenfalls grob hacken. Bauchspeck würfeln und in einem großen Topf kross auslassen. Falls nötig, noch etwas Fett zugeben und darin Schalotten und Knoblauch anschwitzen. Hackfleisch zugeben und anbraten, bis es trocken ist (kein Wasser mehr im Topf). Dabei schon mal mit Salz, Pfeffer und etwas Chilipulver würzen.

Mit dem Schwarzbier ablöschen und nach und nach alle Zutaten zugeben, zuerst die Gewürze und das Tomatenmark, dann die Tomaten, Bohnen (jeweils mit Saft), die in feine Ringe geschnittenen Chilischoten, und zum Schluss die Schokolade und den Espresso.

Mindestens eine Stunde kochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. am besten am Tag vorher zubereiten und heiß machen. Vorsicht: Chilipulver ist gleich scharf, frische Schoten erst am nächsten Tag!

Nach belieben mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kreuzkümmel und Chilipulver nachwürzen.

Bier, Kaffee und Schokolade geben hier das gewisse Etwas. Den typischen "Chili-Geschmack" macht der Kreuzkümmel, ohne geht es also nicht.

- 250 g** Schalotte(n)
- 100 g** Räucherbauch
- 4** Knoblauchzehe(n)
- 1.500 g** Hackfleisch, vom Rind
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Chilipulver
- 3 EL** Oregano, gerebelt
- 3 EL** Estragon, geschnitten
- 3 TL** Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 EL** Worcestersauce
- ½ Liter** Bier (Schwarz-)
- 2 EL** Petersilie, gehackt
- 1 EL** Essig (Weißwein-)
- 150 g** Tomatenmark
- 500 g** Tomate(n), geschält, aus der Dose
- 500 g** Kidneybohnen
- 500 g** Bohnen (Chili-)
- 100 g** Schokolade, zartbitter
- 1** Chilischote(n)
- 150 ml** Espresso
- 150 ml** Sauce (Barbecue-)
- 2 EL** Gemüsebrühe, Instant

Einfacher Hackbraten



Die Paprikaschote waschen, entkernen und fein würfeln. Die Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

Das Hackfleisch zusammen mit allen Zutaten, aber nur zwei der fünf EL Ketchup in eine Schüssel geben und durchkneten. Den Backofen auf 200°C (Umluft) vorheizen. Danach einen brotähnlichen Laib formen.

Das restliche Ketchup mit zusätzlich Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, abschmecken und den Hackbraten damit bestreichen - das gibt eine leckere Kruste!

Im vorgeheizten Ofen bei 180°C (Umluft) ca. 60 Minuten garen, dann die Hitze auf 160°C reduzieren und weitere 30 Minuten fertig garen.

Dazu passen Bandnudeln oder Kartoffeln mit Erbsen-Möhren Gemüse, oder das ganze als Burger auf einem Brötchen mit Salat, Tomate und Zwiebeln.

1 kg Hackfleisch

1 kleine Paprikaschote(n), rot

2 m.-große Zwiebel(n)

1 Zehe/n Knoblauch

1 m.-großes Ei(er)

5 EL Ketchup

1 TL Paprikapulver

1 TL Pfeffer

1 TL, gestr. Salz

4 EL Semmelbrösel