

## Kebab Köstlichkeiten



Das Fleisch und das Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Anschließend das geschnittene Gemüse und das Fleisch auf die Spieße stecken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Grill für direkte Hitze vorbereiten. Den Drehspieß mit dem Spieße-Set oder dem Drehspieß-Korb auf dem Grill platzieren. Den Drehspieß für 10-12 Minuten rotieren lassen. Die Gemüse- und Fleischspieße vom Grill nehmen, wenn alle Zutaten gar sind.

1 kg Fleisch deiner Wahl, z.B. Hähnchen, Rind etc.

1 Zucchini

12 Kirschtomaten

6 Pilze

12 Kartoffeln

2 rote Paprika

Salz und Pfeffer

Öl

# Picanha vom Drehspieß



## Zutaten für 4 Portionen:

- 1 kg Picanha (Tafelspitz mit Fettrand)
- 1 Zwiebel (groß)
- Meersalzflocken (zum Würzen und Abschmecken)

1. Das Fleisch in 6-8 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Auf die eine Seite des Drehspießes eine halbe Zwiebel mit der Schnittseite nach innen stecken.
3. Die Fleischscheiben U-förmig auf den Spieß setzen - mit dem Fettdeckel nach außen gewölbt.
4. Zum Schluss die zweite Zwiebelhälfte auf den Spieß setzen und das Fleisch salzen.
5. Bei hoher Temperatur indirekt grillen oder bei mittlerer Temperatur direkt grillen.
6. Nach 10-15 Minuten, wenn das Fleisch außen schon eine schöne Färbung angenommen hat, die ersten Tranchen herunter schneiden und servieren.
7. Warten, bis das Fleisch am Spieß wieder Farbe angenommen hat und abermals Tranchen herunter schneiden.

<https://youtu.be/xfu5llgWa7A>

## Tipp:

Als Picanha wird in der brasilianischen Küche der Tafelspitz bezeichnet. Allerdings wird in Südamerika im Gegensatz zu Österreich und Deutschland die Fettschicht nicht heruntergetrennt.

Die Zubereitung am Drehspieß über dem Griller nennt sich Churrasco.

# Picanha



## Zutaten für 4 Portionen:

- Rindfleisch,  
**1,4 kg** (Tafelspitz/Picanha) mit Fettschicht
  
- 6 EL** Salz, grobes

Den Tafelspitz in zwei Teile teilen. Die beiden Stücke hintereinander auf einem doppelten Grillspieß u-förmig (beide Stücke so aufspießen, dass die Fettschicht außen ist). Nun das Fleisch mit dem groben Salz einreiben, so dass es eine schöne dicke Salzschicht hat.

Das Fleisch auf dem Grill kurz rundum anbraten. Nun kann bereits die äußerste Schicht dünn abgeschnitten (ähnlich wie bei einem Dönerspieß) und gleich gegessen werden. Die Picanha nach dem Abschneiden wieder auf den Grill legen und weitergrillen.

Die Zubereitung der Picanha ist ein langes Event, da immer nur Stückchen des Fleisches gegessen werden. Jeder kann sich das Fleisch so abschneiden wie er es möchte. Ob ein bisschen blutiger oder gut durch.

Am besten eignet sich für das typische Churrasco ein doppelter Grillspieß also eher eine große "Grillgabel".

# A gscheider Rindsbratn



## Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 1 Stück Knollensellerie (ca. 100 g)
- 2 großzügige Prisen Salz
- Mehl
- 1 TL brauner Zucker
- 1 l Rindsbrüh (ersatzweise Bratenfond aus dem Glas)
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Möhre
- 1,3 kg Rinderschulter (z. B. Flache Schulter oder Schaufelstück)
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 EL Pflanzenöl
- 2 EL Tomatenmark
- 1/2 l kräftiger Rotwein (z. B. Cabernet Sauvignon)
- 1 Saucenlebkuchen
- 6 Stängel Petersilie (ohne die Blätter!)
- 3 Nelken
- 1 TL Pimentkörner
- 1-2 TL Speisestärke (je nach Konsistenz der Sauce)

## Zubereitung

1. Zwiebeln, Möhre und den Sellerie schälen und in 1 ½ cm große Würfel schneiden. Das Rindfleisch falls nötig von Sehnen befreien, rundherum mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl einstäuben.
2. Das Öl in einem Schmortopf erhitzen. Darin das Fleisch 2 Min. scharf anbraten, wenden und weitere 2 Min. anbraten, dann »aufstellen« und ringsherum auch die Seiten in ca. 2 Min. anbraten. Fleisch aus dem Topf heben und auf einen Teller legen.
3. Zwiebeln und Gemüse in den Topf geben und in ca. 5 Min. hellbraun rösten. Tomatenmark einrühren, mit Zucker bestreuen und 2 Min. mitrösten. Alles mit 1 Schuss Rotwein ablöschen und 2 Min. einkochen lassen, dann wieder mit 1 Schuss Wein ablöschen und ca. 3 Min. einkochen lassen. Diesen Vorgang zweimal wiederholen. Restlichen Rotwein und Rindsbrüh dazugießen, das Fleisch wieder einlegen, aufkochen lassen. Lebkuchen grob zerkleinern und dazugeben. Den Braten abgedeckt ca. 2 Std. bei geringer Hitze schmoren lassen, dabei ab und zu wenden.
4. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und mit den Gewürzen und Lorbeerblättern zur Sauce geben. Den Braten noch 1 Std. weiterschmoren lassen, bis er gar ist. Das Fleisch sollte beim Einstechen schön weich sein, bzw. eine Fleischgabel sich leicht von dem Fleisch lösen.
5. Den fertigen Rinderbraten aus der Sauce heben, beiseitestellen. Sauce durch ein feines Sieb gießen und auffangen. Gemüse und Aromen durch das Sieb drücken, Rückstände wegwerfen. Die Sauce und das Fleisch wieder in den Topf geben, aufkochen lassen. Die Stärke mit 2-3 EL kaltem Wasser verrühren (je nach Konsistenz der Sauce weniger oder mehr Stärke nehmen), unter die Sauce rühren und bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. sämig einkochen lassen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Den Rindsbratn in knapp fingerdicke Scheiben schneiden und mit der Sauce auf Tellern anrichten. Als Beilage eignen sich dazu am besten selbst gemachte Spätzn.



# Altdeutscher Rinderschmorbraten mit Fratzn und Brie

## Zutaten

- 2kg Rinderbraten
- 2x Knoblauchzehen
- Mittelscharfer Senf (z.B. Bautzener)
- Salz
- Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- Grüner Speck (geräuchert)
- 200ml Schmand
- Butterschmalz
- Kartoffelstärke (in Wasser aufgelöst)
- Wasser

## Anweisungen

- Fleisch parieren, mit grünen Speckstreifen spicken, mit etwas Bautzener Senf, Pfeffer & Salz einreiben und im Schmortopf rundum in Butterschmalz anbraten.
- Zwei Knoblauchzehen mit dem Messerrücken zerdrücken und mit braten.
- Während des Anbratens immer ganz wenig Wasser zugeben und wieder einreduzieren lassen.
- Diesen Vorgang ca. ¼ Stunde wiederholen, dann Wasser zugeben, Deckel drauf und schmoren lassen.
- Gelegentlich etwas Wasser zugeben.
- Wenn der Braten gar ist, diesen aus dem Topf nehmen und beiseite legen.
- Einen Becher Schmand mit etwas Wasser glattrühren und zum Bratensatz geben.
- Den Bratensatz ca. 5x komplett einreduzieren und bräunen, dabei rühren, rühren, rühren und den Bratensatz vom Pfannenboden lösen. Nach jedem Vorgang wieder Wasser zugeben! - Mit Wasser auffüllen, mit angerührter Kartoffelstärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Braten ca. 1cm stark aufschneiden, zur Soße geben, mit den Fratzn servieren.



# Altenglische Bierkasserolle

## Zutaten

**600 g Kalbfleisch (aus der Nuss)**  
**500 g Champignons (frische )**  
**1/2 Ta. Mehl**  
**2 Stk. Knoblauch**  
**1 Stk. Zwiebel (gross)**  
**3 Stk. Lorbeerblätter**  
**1 Stk. dunkles Bier (Flasche) 300 ml Fleischbrühe**  
**200 g Speck**  
**etwas Essig**

## Anweisungen

---

- 1 Das Fleisch in Würfel kleinschneiden, die Fleischstücke sollten ungefähr eine Kantenlänge von 2 bis 3 Zentimetern haben. Das Fleisch kurz auf dem Deckel des Dutch-Ovens anbraten und im Dutch-Oven ruhen lassen.
- 2 Den gehackten Speck und die gewürfelten Zwiebeln kurz anschwitzen.
- 3 Die zerdrückten Knoblauchzehen, das Mehl und die Lorbeerblätter zu den anderen Zutaten geben. Mit dem Bier und der Fleischbrühe aufgießen und gut verrühren. Achten Sie darauf, daß Sie möglichst dunkles Bier oder Weizenbier verwenden.
- 4 Bei Pils und ähnlichen Biersorten wird das Gericht sehr bitter. Mit viel Oberhitze eine Stunde garen und mit dem Essig vor dem Servieren abschmecken.
- 5 Als Beilage eignen sich Semmelknödel sehr gut und als Getränk sollten Sie das gleiche Bier reichen, das Sie zum Kochen verwendet haben.



# Ananas-Curry

## Zutaten

---

1 kg Rindfleisch

1 Do. Ananas (alternativ frische Ananas)

1 EL Schmalz ( oder Bratfett)

3 Stk. Zwiebeln (große)

Chili

Salz

Pfeffer

Curry Madras

6

## Kategorien

Hauptgericht, Dutch Oven

---

## Anweisungen

---

- 1 Rindfleisch in Würfel schneiden mit Salz, Pfeffer und Madras-Curry würzen (je nach Geschmack mehr oder weniger)
- 2 Chili und die Zwiebeln schneiden / würfeln.
- 3 Dutch Oven auf die Kohlestellen und das Schmalz hinzufügen, jetzt das Rindfleisch scharf anbraten dann die Zwiebeln und die Chili dazugeben.
- 4 Wenn die Zwiebeln glasig sind, die Ananaswürfel unterheben, falls nötig mit etwas Wasser auffüllen und den geschlossenen Dutch Oven für ca. 2h köcheln lassen.
- 5 Als Beilage eignet sich Reis. (Basmati)

# Asia-Braten



## Zutaten

- 100 ml** helle Sojasauce
- 50 g** frischer Ingwer
- 2 EL** Honig
- 2** unbehandelte Limetten
- Salz
- 2 EL** Öl
- 2** Knoblauchzehen
- 1 EL** Sesamöl
- 1 TL** Cayennepfeffer
- 1 kg** Rinderbraten (Schulter, Hüfte)
- Pfeffer
- großer Gefrierbeutel

## Zubereitung

- 1.** Sojasauce in eine Schüssel geben. Knoblauch schälen und dazupressen. Ingwer schälen und dazureiben. Sesamöl, Honig und Cayennepfeffer unterrühren. Limetten waschen und in Scheiben schneiden. Fleisch, Marinade und Limettenscheiben in den Gefrierbeutel füllen. 23 Std. in den Kühlschrank stellen. 1 Std. vor dem Anbraten herausnehmen.
- 2.** Backofen auf 80° vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Marinade beiseite stellen. Fleisch in einem flachen Bräter im Öl rundherum 7-8 Min. anbraten, im Bräter in den Ofen stellen und 3 Std. garen.
- 3.** Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden, bei 70° im Ofen warm halten. Bratensatz erhitzen. Marinade durch ein Sieb dazugießen, 2 Min. durchkochen, abschmecken und dazu servieren.

# Barolo-Braten mit Polenta



## Zutaten

- 1,2 kg Rinderbraten (z. B. Schulter)
- 1 Zwiebel
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 40 g durchwachsener Räucherspeck
- 1-2 gestrichene EL Speisestärke
- 5 frische Salbeiblätter
- 250 g Polenta-Grieß (Instant)
- 2-3 EL Kastanienmehl (Bio-Laden)
- 1 Flasche Barolo (0,75 l, ersatzweise andere kräftiger Rotwein)
- 1 Möhre
- 1 Lorbeerblatt
- Salz, Pfeffer
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 70 g Butter

## Zubereitung

1.

Den Rinderbraten in eine Schüssel legen. Den Wein darübergießen. Die Zwiebel schälen und grob hacken. Die Möhre schälen und in Scheiben schneiden. Den Sellerie waschen und in Scheiben schneiden. Alles mit dem Lorbeerblatt und den Pfefferkörnern dazugeben und zugedeckt 24 Std. im Kühlschrank marinieren, dabei zwei- bis dreimal wenden.

2.

Das Fleisch aus der Marinade heben und trocken tupfen. Die Marinade mit dem Gemüse in einem Topf aufkochen und bei starker Hitze in ca. 25 Min. auf die Hälfte einkochen lassen.

3.

Inzwischen das Fleisch rundherum salzen. Den Speck klein würfeln. Einen Schmortopf erhitzen, Öl und Speck hineingeben und bei mittlerer Hitze 2 Min. braten. Den Rinderbraten einlegen und darin in 8-10 Min. rundherum anbraten. Die eingekochte Marinade durch ein feines Sieb angießen (das Gemüse wegwerfen) und den Braten bei schwacher Hitze in ca. 2 Std. 30 Min. zugedeckt weich schmoren, dabei zweimal wenden.

4.

15 Min. vor Ende der Garzeit die Salbeiblätter waschen, sorgfältig abtrocknen und in Streifen schneiden. In einem hohen Topf 1,2 l Wasser aufkochen, 1 1/2 TL Salz hinzufügen. Die Polenta ganz langsam unter ständigem Rühren einrieseln lassen und bei schwacher Hitze in 5-10 Min. ausquellen lassen (Vorsicht, das kann spritzen!). Inzwischen die Butter in einer Pfanne schmelzen. Kastanienmehl und Salbei dazugeben und unter Rühren rösten, bis es würzig duftet. Die Mischung esslöffelweise unter die Polenta rühren. Zugedeckt warm halten.

5.

Den Braten herausnehmen und zugedeckt 10 Min. ruhen lassen. Die Stärke in einer Tasse mit 3-5 EL kaltem Wasser anrühren. In die kochende Sauce einrühren und 2-3 Min. weiterkochen lassen, bis die Sauce bindet. Mit Pfeffer und evtl. wenig Salz abschmecken.

6.

Den Braten quer zur Faser in Scheiben schneiden, 3 Min. in die Sauce legen und zugedeckt durchziehen lassen. Mit der Polenta und der Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.



# Bayerisches Dunkelbieregulasch

## Zutaten

1 kg Rindergulasch

500 g Kartoffeln

2 Ta. dunkles Bier

400 ml Rinderbrühe

1 Stk. große Zwiebel

2 Stk. Knoblauchzehe

2 Stk. roter Paprika

2 TL Zucker

2 EL Tomatenmark

2 EL mittelscharfer Senf

1 EL Thymian

1 EL Paprika edelsüß

1 TL Salz

1 TL Pfeffer

## Anweisungen

- 1 Zwiebel und Knoblauch klein hacken, Paprika in kleine Würfel schneiden. Kartoffeln schälen und ebenfalls würfeln. Den DO heiß werden lassen und die Zwiebeln glasig dünsten. Den Knoblauch dazu geben und mitdünsten. Paprika und Zucker hinzugeben, kurz anbraten und ständig umrühren. Tomatenmark unterrühren und weiter dünsten. Jetzt ca. 1/4 des Bieres angießen und ein wenig reduzieren lassen. Nach und nach das restliche Bier dazu gießen. Fleisch, Kartoffeln und Rinderbrühe hinzu geben. Mit Thymian, Paprikapulver und Senf würzen. Kurz aufkochen und für mindestens 1,5 bis 2 Stunden schmoren lassen, damit das Fleisch zart wird und das Bittere vom Bier verschwindet. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 \* Statt Dunkelbier kann man auch Altbier nehmen \* Man kann das Fleisch auch zuerst anbraten, aber ohne wird es zarter und saftiger.

# BBQ Rouladen



## Zutaten des Grillrezeptes

4 Rinderrouladen  
Senf  
Salz und Pfeffer  
8 Scheiben Bacon  
2 Gurken  
1 mittelgroße Zwiebel  
1 Suppengrün (Karotten, Sellerie, Lauchzwiebeln, Petersilie)  
1 – 2 Gläser Rinderfond (je 400 ml)  
ggf. Särkemehl und Wasser

### Zubereitung:

Rinderrouladen abtupfen, mit Salz und Pfeffer würzen, und gebt eine gute Schicht Senf darauf. 2 Scheiben Bacon pro Roulade, 1 – 2 Scheiben Gewürzgurke, zerkleinerte Zwiebeln auflegen und rollen. Mit Rouladenspießen fixieren und aussen würzen.

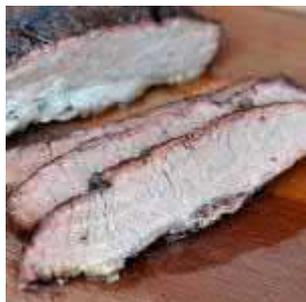
Suppengrün schneiden, Karotte und Sellerie in kleine Stücke, Lauchzwiebeln in Ringe, Petersilie fein hacken.

6 Briketts unter den DO und Gusseisen ca 10 Minuten aufheizen. Die Rouladen scharf anbraten, anschließend das Suppengrün dazu und anschwitzen.

Die Rouladen mit Rinderfond ablöschen. Deckel auf den Dutch Oven und 10 Briketts darauf.

Die Rouladen nun für ca. 2 Stunden köcheln lassen, ab und zu drehen, falls die Rouladen nicht mit Flüssigkeit bedeckt sind.

Nach ca. 2h sind sie fertig. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit einem Wasser-Stärke-Gemisch binden.



## Beef Brisket im Dutch Oven

### Zutaten

- 2,5 kg Rinderbrust am Stück
- 1 l Rinderbrühe
- Pit Powder Beef BBQ-Rub

### Anleitungen

1. Die Fettauflage auf der Rinderbrust kann man komplett entfernen oder auch dran lassen. Da Fett auch für Geschmack sorgt, empfehlen wir eine dünne Fettschicht auf dem Brisket zu belassen. Aber das ist letztendlich Geschmackssache. Das übrig gebliebene Flat (etwa 2-2,5 kg schwer) wird dann mit Rinderbrühe injiziert und anschließend, von allen Seiten mit Pit Powder Beef BBQ-Rub gewürzt und vakuumiert. Anschliessend wird das Brisket über Nacht in den Kühlschrank gelegt, damit die Gewürze besser einwirken können.
2. Auch wenn wir das Brisket im Dutch Oven zubereiten, möchten wir nicht auf den Rauchgeschmack verzichten. Daher haben wir die Rinderbrust zunächst für 2 Stunden bei 110°C im Kamado Joe Classic II Keramikgrill geräuchert. Dazu haben wir den Keramikgrill mit Deflektorsteinen auf indirekte Hitze eingeregelt und drei Axtschlag Hickory-Chunks in der Glut platziert, die für das Raucharoma sorgen.
3. Nach 90 Minuten können dann die Briketts für den Dutch Oven durchgeglüht werden. 24 Kokoko Eggs werden jetzt benötigt. Die restliche Rinderbrühe wird in den Dutch Oven gegeben und der Stapelrost wird hineingestellt. Die Rinderbrust wird dann vom Grill in den Feuertopf umgebettet und auf den Stapelrost gelegt, damit es nicht direkt in der Brühe liegt. Jetzt kommt das GrillEye Pro Plus zum Einsatz und die Rinderbrust wird mit einem Temperaturfühler versehen. Der zweite Fühler wird zu Garraumüberwachung auf den Gussrost gelegt. Die Fühlerkabel werden durch die Kabelführung gelegt und der Feuertopf wird mit dem Deckel verschlossen.
4. 10 durchgeglühte Briketts werden nun unter den Dutch Oven gelegt und die restlichen 14 Stück werden auf dem Deckel verteilt. Die Garraumtemperatur sollte maximal 150°C betragen. Da die Temperatur im Dutch Oven immer ein wenig von den Witterungsbedingungen und den verwendeten Briketts abhängt, muss man die Anzahl der Briketts ggf. verringern oder erhöhen.
5. Nun braucht das Beef Brisket im Dutch Oven etwa 4 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 90-95°C. Jedoch sollte ein Brisket nach Zartheit gegart werden und nicht unbedingt nach Kerntemperatur. Wenn man mit einem Temperaturfühler vom Thermometer oder einer Messerspitze in das Brisket sticht und es sich anfühlt, als würde man durch weiche Butter stechen, ist das Beef Brisket aus dem Dutch Oven fertig. Je nach Größe der Rinderbrust und auf Grund unterschiedlicher Umgebungsbedingungen kann die Garzeit variieren. Je nach verwendeter Briketts müssten auch noch neue Kohlen nachgeglüht werden. Wenn man das frühzeitig bemerkt, legt man einfach neue Briketts direkt neben die Glühenden. Diese entzünden sich dann durch den Kontakt mit den glühenden Briketts von selbst.
6. Wenn das Beef Brisket aus dem Dutch Oven zu früh fertig ist, kann man es auch warmhalten. In Alufolie gewickelt und mit Wärmflaschen in eine Styroporbox gepackt oder in einen auf 60-70 Grad vorgeheizten Backofen, kann man das Fleisch einige Stunden warmhalten. Gefühlt wird das Brisket durch eine einstündige Ruhezeit sogar noch besser. Anschließend wird es quer zur Faser aufgeschnitten, mit dem Sud aus dem Dutch Oven bestrichen und serviert. Lasst es euch schmecken und viel Spaß beim Nachmachen!

# Beef Ribs Tandoori



## Zutaten

- 2 kg Beefribs (groß)**
- 1 Stk. Gemüsezwiebel**
- 1 Ta. Tandoori-Paste**
- 1 EL Öl**
- 500 ml Wasser**

## Anweisungen

- 1 Beef Ribs in Tandoori-Paste 2 Std. marinieren. Zwiebel in Ringe schneiden. Dutch Oven mit 1 EL Öl aufheizen. Zwiebel im Dutch Oven anschwitzen.
- 2 Beef Ribs hinzugeben und anbraten.
- 3 Mit Wasser aufgießen.
- 4 Deckel aufsetzen und mit Kohle belegen. 60 Min. schmoren. Fertig.
- 5 Beilagenempfehlung: Basmati-Reis



# Beinscheibe mit Meerrettich

## Zutaten

*1-2 Beinscheiben  
1-2 Lorbeerblätter  
1 Zwiebel  
1 l Wasser, so dass das Fleisch leicht bedeckt ist.  
Frischer Meerrettich  
1 Bund Suppengrün  
1 Becher Sahne  
Mehl zum Abbinden  
Salz nach Gusto (falls überhaupt)  
Prise Zucker  
Beilage:  
Kartoffeln, gern ungeschält*

## Anweisungen

Die Beinscheibe zusammen mit den Lorbeerblättern und der kleingeschnittenen Zwiebel ca 1-2 Stunden leicht köcheln.

Das Fleisch sollte vom Knochen fallen. Dies kleinschneiden und wieder in den Topf geben.

Aus dem Wasser wird eine Brühe.

Das Suppengemüse in der Küchenmaschine atomisieren und mit Salz versetzen und in ein Glas füllen. Es ist ein Konzentrat, was verschiedentlich verwendet werden kann.

Den Meerrettich schälen und ebenfalls durch die Küchenmaschine jagen. Dabei sehr fein hacken. Vorsicht beim Öffnen des Deckels, die Wolke ist scharf und nimmt einem den Atem.

Den Becher Sahne in die Brühe geben, Meerrettich nach Gusto dazu geben. Das Suppengemüsekonzentrat ebenso. Dies ist auch die Salzzufuhr. Man muss in der Regel nicht künstlich nachsalzen. Mit etwas Zucker abrunden.

Mit Mehl binden, so dass sich eine sämige Konsistenz einstellt.

Evtl. auch etwas Wasser zugeben.

Zusammen mit Salzkartoffeln servieren. Wir hatten neue Kartoffeln. Diese haben wir nur abgeschrubbelt und dann ungeschält gegessen.

Abwandlung:

Wir hatten außer der Reihe noch ein wenig Rotkohl übrig und haben ihn dazu serviert - ungewöhnlich, geht aber durchaus.

# Beinscheiben - Gulasch



## Zutaten

4 Stk. Rinderbeinscheiben  
etwas Pilze (frisch)  
2 Stk. Zwiebeln  
3 l Rinderbrühe  
etwas Salz und Pfeffer etwas  
Paprika  
etwas Mehl  
etwas Butter  
etwas Sahne

## Anweisungen

- 1 Die Beinscheiben in größere Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- 2 In den erhitzten DO geben und rund herum anbraten. Fleisch entnehmen, nun die Zwiebel und die Pilze darin anrösten. Zwiebel und Pilze aus dem DO nehmen. Zum Schluß die Butter in den DO, das Mehl in der Butter anschwitzen bis es dunkel wird. Mit der Rinderbrühe auffüllen.
- 3 Alle Zutaten in den Topf. Ca. 2 Stunden schmurgeln lassen.
- 4 Die Soße eventuell zum Schluß noch mit Sahne verfeinern.
- 5 Dazu serviere ich handgeschabte, abgeschmälzte Spätzle



# Beinscheiben nach Art Boeuf Bourguignon mit Knobi-Kartopü

## Zutaten

- 2x große Rinderbeinscheiben
- 150g kleine Schalotten
- 200g Möhren
- 100g kleine Champignons
- 100g Mehl
- Butterschmalz
- 1x EL Tomatenmark
- 400ml Rotwein; Pinot Noir (Spätburgunder)(trocken)
- 400ml Rinderbrühe
- 100g Zwiebeln
- 150g durchwachsener Speck (am Stück)
- 1x Bouquet Garni oder im Gewürz-Ei je 1 kleiner Stiel Thymian, Petersilie, Rosmarin und ein Lorbeerblatt
- 2x Knoblauchzehen
- Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- Meersalz

## Anweisungen

- Schalotten pellen. Zwiebeln pellen und würfeln. Möhren schälen, längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Champignons putzen. Beinscheiben mit Salz & Pfeffer würzen, im Mehl wenden & abklopfen.
- Butterschmalz im Dutch Oven erhitzen. Schalotten, Möhren und Champignons darin ca. 5 Minuten anbraten. Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Noch etwas Butterschmalz in den Topf geben und erhitzen.
- Beinscheiben darin scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebeln hineingeben und anbraten. Speck zugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Knoblauch mit dem Messerrücken zerdrücken und zugeben. Bouquet Garni und 1/3 vom Rotwein zugießen. Den Wein fast vollständig verkochen lassen, dann mit dem restlichen Rotwein und der Brühe aufgießen. Das Fleisch und den Speck wieder in den DO und den 10“ Dutch Oven mit 16 oben und 7 unten (Heat Beads) bestücken und ca. 2 Stunden schmoren lassen.
- Nach ca. einer Stunde, die reduzierte Sauce mit Wasser und Wein ersetzen und weiterschmoren lassen.
- Dann die Beinscheiben, Speck und das Bouquet Garni aus der Sauce nehmen. Die Sauce mit dem Zauberstab pürieren. Beinscheiben, Gemüse und Speck zurück in den Topf geben. Mit Salz & Pfeffer würzen und nochmals ca. ½ Stunde schmoren.

### Zutaten & Anleitung „Knobi-Kartopü“:

- Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser bedecken.
- Eine Knoblauchzehe schälen, andrücken und mit einem Lorbeerblatt zu den Kartoffeln geben. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen; abgießen, abdämpfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Milch und Butter nach und nach bei milder Hitze unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Bœuf Bourguignon servieren.



# Beinscheiben nach Art Boeuf Bourguignon

## Zutaten

- 2x große Rinderbeinscheiben
- 150g kleine Schalotten
- 100g Zwiebeln
- 150g durchwachsener Speck (am Stück)
- 200g Möhren
- 100g kleine Champignons
- 100g Mehl
- Butterschmalz
- 1x EL Tomatenmark
- 400ml Rotwein; Pinot Noir (Spätburgunder)(trocken)
- 400ml Rinderbrühe
- 1x Bouquet Garni oder im Gewürz-Ei (je 1 kleiner Stiel Thymian, Petersilie, Rosmarin und ein Lorbeerblatt)
- 2x Knoblauchzehen
- Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- Meersalz

## Anweisungen

- Schalotten pellen. Zwiebeln pellen und würfeln. Möhren schälen, längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Champignons putzen. Beinscheiben mit Salz & Pfeffer würzen, im Mehl wenden & abklopfen.
- Butterschmalz im Dutch Oven erhitzen. Schalotten, Möhren und Champignons darin ca. 5 Minuten anbraten. Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Noch etwas Butterschmalz in den Topf geben und erhitzen.
- Beinscheiben darin scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebeln hineingeben und anbraten. Speck zugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Knoblauch mit dem Messerrücken zerdrücken und zugeben. Bouquet Garni und 1/3 vom Rotwein zugießen. Den Wein fast vollständig verkochen lassen, dann mit dem restlichen Rotwein und der Brühe aufgießen. Das Fleisch und den Speck wieder in den DO und den 10“ Dutch Oven mit 16 oben und 7 unten (Heat Beads) bestücken und ca. 2 Stunden schmoren lassen.
- Nach ca. einer Stunde, die reduzierte Sauce mit Wasser und Wein ersetzen und weiterschmoren lassen.
- Dann die Beinscheiben, Speck und das Bouquet Garni aus der Sauce nehmen. Die Sauce mit dem Zauberstab pürrieren. Beinscheiben, Gemüse und Speck zurück in den Topf geben. Mit Salz & Pfeffer würzen und nochmals ca. ½ Stunde schmoren.

# Beinscheiben aus dem Dutch Oven



## Zutaten

2 kg	Rinder-Beinscheiben BIO-Qualität
4	Möhren groß
1	Petersilienwurzel
1	Pastinakenwurzel
1	Sellerieknolle klein
2	Chilis pikant
1	Paprika rot, vorzugsweise Spitzpaprika
2	Zwiebeln mittel
1 Stange	Porree untere Hälfte
1	Knoblauchzehe(n) groß
2	Lorbeerblätter
5 EL	Sonnenblumenöl
250 ml	Gemüsebrühe Instant + Wasser; heiß anrühren
150 ml	Rotwein
1 TL	Oregano getrocknet
1 TL	Rosmarin getrocknet
	Salz
	Pfeffer frisch gemahlen
	Chili gemahlen (Empfehlung: Piment d'Espelette)

## Zubereitung

1. Kohlebett für den Dutch Oven vorbereiten (für 10er DO ca. 15 Holzkohle-Briketts).
2. Holzkohle-Briketts anfeuern
3. Zwiebeln grob, Knoblauch fein hacken. Gemüsezutaten schälen, würfeln, Chilis und Kräuter hacken.
4. Das Öl im Dutch Oven erhitzen und die Beinscheiben darin von beiden Seiten gut anschmoren.
5. Beinscheiben herausnehmen und im Öl das gewürfelte Gemüse anschmoren; mit einem Holzlöffel umrühren.
6. Brühe und Wein hinzugeben (besonders beim Wintergrillen zuvor erhitzen).
7. Beinscheiben hinzugeben, alles mit Salz, Chilipulver, Kräutern und frisch gemahlenem Pfeffer würzen; Lorbeerblätter hinzugeben.
8. Das Ganze ca. 2 bis 2.5 Stunden zugedeckt kochen lassen (besonders beim Wintergrillen legen wir gerne auch ein paar Briketts auf den Deckel).
9. Im geschlossenen Topf schmoren
10. Zur Halbzeit prüfen, ob noch genug Glut vorhanden ist; ggf. nochmals Briketts im Anzündkamin vorglühen und nachlegen. Auch den Topfinhalt prüfen; die Beinscheiben sollten ganz mit Gemüse/Flüssigkeit bedeckt sein. Ggf. ein wenig Brühe oder Wein nachgießen.
11. Fleisch weich genug? Falls noch genug Glut vorhanden ist, im geschlossenen Topf noch etwas weiterköcheln lassen. Lorbeerblätter herausfischen.
12. Gemüse und Fleisch mit gekochten Kartoffeln servieren.

# Bier Brisket Chili



800g Brisket (zubereitet) in gulaschgroße Stücke geschnitten  
2 Dosen weiße Bohnen a 800g  
1 Dose gehackte Tomaten  
1 Esslöffel Butterschmalz, oder Speiseöl zum anbraten  
2 große Zwiebeln, in feine Würfel geschnitten  
3 Zehen Knoblauch, in feine Würfel geschnitten  
1 Dose (200g) Chipotle in Adobo  
1 Flasche Bier 0,33l  
400ml Rinderfond  
200g Speckwürfel  
1 Paprika rot  
1 Paprika grün  
80g Tomatenmark  
Kreuzkümmel  
Pfeffer  
Salz  
1 Lorbeerblatt  
1 Esslöffel Oregano  
Chili Pulver, nach Geschmack  
Barbecue Sauce, nach Geschmack  
1 Bund glatte Petersilie

Die Chipotle in Adobo zusammen mit der Sauce in der Dose zu einem Brei hacken. Die beiden Paprika würfeln. Dann den Knoblauch, den Speck und die Zwiebeln im Fett anschwitzen, nach ca. 3 Minuten die Paprika und dann das Tomatenmark dazu, alles zusammen anbraten.  
Dann die gehackten Tomaten, die Gewürze und den Rinderfond dazu.  
Das Fleisch in den Topf dazu und lasst alles für ca. 30-40 Minuten kochen.  
Nach der Kochzeit bei einer Dose Bohnen den Sud abgießen, eine Dose weiße Bohnen mit dem Sud und die abgossenen weißen Bohnen zum Bier Brisket Chili dazu.  
Das Chili noch einmal für ca. 30-40 Minuten kochen. Dann einen guten Schuss Barbecue Sauce und die Petersilie dazu, alles nochmals abschmecken

Wenn das Chili zu flüssig sein sollte vor dem Servieren noch etwas einkochen lassen.

# Biergulasch



Die Zwiebeln in Schmalz oder Öl leicht anbraten, das Fleisch dazugeben und mit anbraten. Das Tomatenmark dazugeben und ebenfalls noch kurz anrösten. Mit Bier und Wasser oder Brühe angießen und nach Geschmack würzen.

Dann darf das Gulasch ca. 1 Stunde (je nach Größe der Fleischstücke auch länger) leise vor sich hin köcheln. Evtl. noch Wasser angießen.

Vor dem Servieren etwas mit Speisestärke andicken und nochmals abschmecken.

Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Semmelknödel.

- 1 ½ kg** Fleisch, gemischt für Gulasch (Rind und Schwein)
- ½ Liter** Bier, dunkles oder Schwarzbier
- ¾ Liter** Wasser oder Brühe
- 1 kg** Zwiebel(n), gewürfelt
- 2 EL** Butterschmalz, Schweineschmalz oder Öl
- 2 EL** Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß und scharf
- Kümmel nach Belieben
- Speisestärke

# Burgunder Fleischtopf



Fleisch bei Bedarf kleiner würfeln. Speck in Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Evtl. Zwiebeln halbieren. Knoblauch hacken. Möhren schälen, waschen und fein würfeln. Pilze putzen.

Speck in einem Bräter auslassen und wieder herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Pilze im Bratfett anbraten. Alles nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.

Öl im Bräter erhitzen. Das Fleisch portionsweise darin kräftig anbraten und würzen.

Alles nun zusammen in den Topf geben. Mit Mehl bestäuben und anschwitzen. Tomatenmark einrühren und mit Wein und 1 Liter Wasser ablöschen, aufkochen. Brühpulver, Lorbeerblätter und Thymian dazugeben.

Eintopf zugedeckt im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 2 Stunden schmoren lassen.

- 2 kg** Gulasch, gemischtes
- 200 g** Speck, durchwachsener, geräucherter
- 500 g** Zwiebel(n), kleine
- 3** Knoblauchzehe(n)
- 300 g** Möhre(n)
- 500 g** Champignons
- Salz
- 2 EL** Öl
- 3 EL** Mehl
- 2 EL** Tomatenmark
- ½ Liter** Rotwein (Burgunder)
- 2 EL** Brühe, klare (instant)
- 4** Lorbeerblätter
- 2 TL** Thymian, getrockneter
- Pfeffer, schwarzer



# Boeuf Bourguignon

1,5 kg Falsches Filet (pariert und in grobe Stücke geschnitten)  
250 g Schalotten  
1 Stk. Gemüsezwiebel (in Würfel geschnitten)  
5 Stk. Möhren (in schräge Scheiben geschnitten) 400 g  
Champignons (in mundgerechte Stücke geschnitten)  
200 g Speck (in Scheiben geschnitten)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Mehl  
etwas Zucker  
1 EL und 1 & 1/2 TL Tomatenmark  
750 ml Rotwein  
500 ml Rinderbrühe  
1 TL Rosmarin gehackt  
1 TL Thymian getrocknet  
3 Stk. Lorbeerblätter  
1 Stk. Knoblauchzehe gehackt

- 1 in einem Bräter 2 EL Öl stark erhitzen und Schalotten, Möhren und Champignons scharf anbraten, dann beiseite stellen
- 2 die Fleischstücke salzen und pfeffer, dann mehlieren
- 3 noch einmal 2 EL Öl in den Bräter geben und das Rindfleisch scharf anbraten, bis ein paar Röstaromen entstanden sind
- 4 nun die gewürfelte Zwiebel einrühren und mitbraten
- 5 den Speck hinzufügen und unterrühren, kurz mitbraten
- 6 jetzt das Tomatenmark einrühren und anrösten (es darf ruhig Bodensatz entstehen)
- 7 ca. 250 ml Rotwein angießen, vermengen und fast komplett einreduzieren lassen, dabei den Bratensatz vom Boden ablösen
- 8 die Kräuter und den Knoblauch hinzufügen, dann mit dem restlichen Rotwein und der Rinderbrühe auffüllen und mindestens 2,5 Stunde bei kleiner Hitze mit geschlossenem Deckel schmoren lassen
- 9 nach den angegebenen Zeit die Fleischstücke herausholen, die Kräuterstiele entfernen und die Soße mit dem Pürierstab pürieren
- 10 die Sauce mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken
- 11 das Fleisch und das Gemüse wieder einrühren und noch einmal 30 min. bei kleiner Hitze köcheln lassen



## Boeuf Bourguignon

Boeuf Bourguignon ist ein Schmorgericht aus dem französischen Burgund. Diese Gegend ist bekannt für ihren Wein und auch die Rinderzucht. Das sind auch gleichzeitig die Hauptzutaten für das französische Fleischgericht, die ihm auch den Namen geben: Rindfleisch (Boeuf) und Burgunderwein (Vin Bourguignon).

### Anleitungen

1. Zunächst wird das Fleisch pariert. Dafür wird der Shin Shank Cut pariert und in Würfel geschnitten. Das ist ein wenig Arbeit, die sich aber lohnt! Weiter geht es mit dem Gemüse. Die Champignons werden geputzt und halbiert. Die Möhren werden in Stücke geschnitten und die Schalotten werden abgezogen. Die Knoblauchzehen werden abgezogen und grob gehackt. Aus den frischen Kräutern und den Lorbeerblättern wird mit einem Stück Küchengarn ein Gewürzstrauß gebunden.
2. Nun ist es an der Zeit die Briketts für den Dutch Oven durchzuglühen. Dafür werden 18 Kokoko Eggs in einem Anzündkamin durchgeglüht. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, werden 12 Stück unter den Dutch Oven gelegt und die restlichen 6 werden unter dem Deckel gelegt. Nun werden 3 EL Öl im Dutch Oven erhitzt und die Speckwürfel darin angebraten und anschließend portionsweise die Fleischwürfel. In der Zwischenzeit wird die Butter im Deckel erhitzt und die Schalotten werden darin mit etwas Zucker karamellisiert. Zum Schluss werden noch die Champignons zu den Schalotten gegeben und kurz mit angebraten.
3. Die Schalotten und Pilze werden aus dem Deckel genommen und beiseite gestellt. Nun wird der Knoblauch, die Möhren und das Tomatenmark in den Dutch Oven gegeben und kurz angeschwitzt. Das Fleisch und die Speckwürfel werden wieder hinzugegeben und das Ganze wird mit dem Wein abgelöscht und mit dem Rinderfond aufgegossen. Jetzt wird der Gewürzstrauß, sowie das Salz und der Pfeffer mit in den Topf gegeben und gut durchgerührt. Der Deckel wird mitsamt den 6 glühenden Briketts auf den Feuertopf gegeben und das Boeuf Bourguignon muss nun etwa 3 Stunden schmoren. Je nach Wind, Wetter und verwendetem Brennstoff, müssen ggf. Briketts nachgelegt werden. Nach drei Stunden werden die karamellisierten Schalotten und die Champignons dazu gegeben und das Boeuf Bourguignon wird noch weitere 30 Minuten geköchelt. Je nach Gusto kann die Sauce noch etwas angedickt werden. Dazu passt Reis, Nudeln, Kartoffeln oder einfach ein frisch gebackenes Baguette.

- 3,5 kg Shin Shank (alternativ 2,5 kg ausgelöstes Gulasch)
- 1 l Burgunder Rotwein
- 500 ml Rinderfond
- 500 g Champignons
- 300 g Speckwürfel
- 12 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 3 Möhren
- 3 EL Kerrygold Butter
- 3 EL Jordan Olivenöl
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Zucker
- 1/2 Bund Petersilie
- 3 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL 9 Pfeffer Symphonie
- 1 TL Salz

# Boeuf Borguignon



600 g Rindergulasch  
4 EL Öl  
300 g Zwiebel(n)  
1 Stange Lauch  
1 Staudensellerie  
3 Zehen Knoblauch  
3 EL Tomatenmark  
300 g Tomaten  
750 ml Kalbsfond  
150 ml Burgunder  
2 Lorbeerblatt  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

Wasche die Gemüse. Hacke den Knoblauch und schneide Sellerie und Lauch in Scheiben. Hacke die Zwiebeln und würfel die Tomaten. Erhitze das Öl in einem Topf oder der Küchenmaschine

Brate das Rindfleisch bei 180 Grad scharf an. Gib Zwiebeln, Lauch, Sellerie, Knoblauch und Tomatenmark hinzu und röste alles einige Minuten unter Rühren an. Füge nun die Tomatenwürfel hinzu und lass diese kurz anbraten.

Lösche alles mit dem Rotwein ab und fülle mit Kalbsjus auf. Nun kommen auch die Lorbeerblätter dazu.

Lass nun alles ohne Deckel für ca. 4 Stunden knapp unterhalb der Kochtemperatur schmoren (ca.95 Grad). Rühre gelegentlich um. Würze dein Boeuf Bourguignon zum Schluss mit Salz und Pfeffer.

Dazu passen Nudeln, oder Kartoffeln und natürlich Burgunder.

# Boeuf en daube

## Zutaten

Für 6 Personen	2 frische Petersilienzweige, plus einige mehr zum Garnieren
350 ml trockener Weißwein 2 EL	1 Lorbeerblatt
Weinbrand	Salz
1 EL Weißweinessig	750 g Rindfleisch von der Oberschale in 2 5 cm großen Würfeln
4 Schalotten, in Ringen	2 EL natives Olivenöl extra
4 Karotten, in Scheiben	800 g gehackte Tomaten aus der Dose
1 Knoblauchzehe, fein gehackt	250 g Champignons in Scheiben
6 schwarze Pfefferkörner 4	1 Streifen Orangenschale, dünn abgeschält
frische Thymianzweige 1	50 g Bayonne-Schinken, in Streifen
frischer Rosmarinzweig	1 schwarze Oliven

## Anweisungen

---

Wein, Weinbrand, Essig, Schalotten, Karotten, Knoblauch, Pfeffer, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Lorbeerblatt und etwas Salz in einer metallfreien Schüssel vermengen. Das Fleisch unterheben, bis es rundum von der Marinade überzogen ist. Dann mit Frischhaltefolie abdecken und 8 Stunden oder über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Die Marinade beiseitestellen. 1 Esslöffel Öl in einem großen Dutch Oven erhitzen. Das Fleisch portionsweise zugeben und bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten unter Wenden braten, bis es rundum gebräunt ist. Die fertigen Portionen aus dem Dutch Oven nehmen und beiseitestellen, gegebenenfalls mehr Öl zufügen.

Das angebratene Fleisch in den Dutch Oven zurückgeben Tomaten Pilze und Orangenschale zufügen Die aufbewahrte Marinade durch ein Sieb in den Dutch Oven seihen. Alles aufkochen, dann abdecken und 2 Stunden schmoren

Den Dutch Oven von den Kohlen nehmen, Schinken und Oliven zufügen, und das Gericht erneut 30 Minuten im schmoren,

bis das Fleisch gar ist. Dann die Orangenschale entfernen den fertigen Eintopf mit Petersilie garnieren und sofort servieren.



# Boeuf Stroganoff

## Zutaten

- 15 g Steinpilze (getrocknet)**
- 400 g Rinderfilet**
- 2 EL Olivenöl (natives)**
- 120 g Schalotten (in Ringen)**
- 200 g Champignons (braune)**
- etwas Salz**
- etwas Pfeffer**
- 1/2 TL Dijonsenf**
- 5 EL Creme double**
- etwas Schnittlauch (frischer)**

## Anweisungen

- 1 Die Steinpilze in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und 15 Minuten einweichen. Unterdessen das Fleisch zunächst quer zur Faser in 5 mm breite Scheiben, dann in 1 cm breite Streifen schneiden.
- 2 Die Pilze aus dem Wasser nehmen und klein schneiden. Das Einweichwasser durch ein Sieb oder einen Kaffeefilter in eine kleine Schüssel gießen und aufbewahren.
- 3 Im Dutch-Oven 1 Esslöffel Öl erhitzen. Die Schalotten darin bei geringer Hitze unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten.
- 4 Die Steinpilze mit dem Einweichwasser sowie die Champignons zufügen und alles weitere 10 Minuten dünsten, bis fast die gesamte Flüssigkeit eingedickt ist. Dann das Gemüse auf einen Teller geben und beiseite stellen.
- 5 Das restliche Öl in den Dutch-Oven geben und erhitzen. Das Fleisch, falls nötig portionsweise, zufügen und unter Rühren 4 Minuten rundum anbraten.
- 6 Dann das Gemüse in den Dutch-Oven zurückgeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Senf und Creme double in einer kleinen Schale verrühren und in den Dutch-Oven geben.
- 7 Gut mit den anderen Zutaten vermengen und alles sanft erhitzen. Das fertige Gericht mit frischem Schnittlauch garnieren und mit Nudeln servieren.

# Brasato al Barolo mit Balsamico-Zwiebeln



## Zutaten

ca. 1,6 kg Rindfleisch (aus der Schulter, z. B. dicker Bug)  
Pfeffer  
3 EL Butterschmalz  
1 Möhre  
6 Wacholderbeeren  
1 Bund Petersilie  
1/4 Zimtstange  
1/2 l Rinderbrühe  
1 EL Butter  
5 EL Acetobalsamico  
Salz  
2 EL Mehl  
2 Zwiebeln  
3 Stangen Staudensellerie  
5 Zweige Thymian  
2 Lorbeerblätter  
3/4 l Barolo (oder anderer kräftiger Rotwein, z. B. Barbera)  
500 g Perlzwiebeln (oder andere kleine Zwiebeln)  
1 EL Puderzucker

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 160° vorheizen. Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Mehl bestäuben. In einem Bräter das Butterschmalz erhitzen und das Fleisch darin bei mittlerer Hitze rundherum braun braten.
2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und die Möhre schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Den Sellerie putzen, waschen und in 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Das Gemüse in den Bräter geben und hellbraun mitbraten. Die Wacholderbeeren grob hacken. Die Kräuter abbrausen und trocken schütteln. Die Petersilienblätter abzupfen und beiseitelegen. Die Petersilienstängel mit Thymian und Gewürzen in ein Gewürzsieb oder einen Einwegteebeutel füllen und in den Bräter geben. Den Braten mit wenig Barolo ablöschen und die Flüssigkeit einkochen lassen, dann wieder etwas Barolo angießen. Den Braten im Ofen (unten, 140° Umluft) etwa 4 Std. schmoren, dabei im Abstand von etwa 20 Min. wenig Barolo hinzufügen, sodass immer etwas Flüssigkeit im Bräter steht. Sobald der Wein verbraucht ist, mit der Brühe ebenso verfahren.
3. Etwa 30 Min. vor Ende der Garzeit in einem kleinen Topf Wasser zum Kochen bringen und die Perlzwiebeln darin 30 Sek. blanchieren. Die Zwiebeln kalt abschrecken, aus den Schalen drücken und die Wurzeln abschneiden. In einer Pfanne die Butter bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Zwiebeln dazugeben, salzen und goldbraun braten. Den Puderzucker darüberstäuben, umrühren und mit dem Essig ablöschen. Die Zwiebeln bei kleiner Hitze 15-20 Min. einkochen lassen, dabei immer wieder umrühren (am Ende der Garzeit sollen die Zwiebeln von einer glänzenden, sirupartigen Flüssigkeit überzogen sein). Falls der Essig zu schnell verkocht, immer wieder 1 EL Wasser dazugeben.
4. Die Petersilienblätter hacken. Den Braten aus dem Ofen nehmen und in Scheiben schneiden. Das Gewürzsieb entfernen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben das Gemüse in der Sauce mit dem Stabmixer pürieren. Den Brasato al Barolo mit der Sauce und den Balsamico-Zwiebeln anrichten, dabei die Zwiebeln mit der Petersilie bestreuen.

# Brauhaus Gulasch mit Serviettenknödel



## Zutaten

- 1,5 kg Rindergulasch
- 800 g Zwiebeln
- 3 EL Griebenschmalz (alt. Butterschmalz)
- 5 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 3 bunte Paprika
- 3 Lorbeerblätter
- 500 ml Dunkelbier
- 200 ml Creme fraiche
- 1 L Rinderfond
- 2 TL Kümmel
- 1 Bund Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Etwas Speisestärke (zum Andicken)

## Anleitungen

1. Das Schmalz erhitzen und das Gulasch portionsweise scharf von allen Seiten anbraten.
2. Die geviertelten Zwiebeln, grob gewürfelte Paprika und den fein gehackten Knoblauch zugeben und anbraten.
3. Zuerst das Tomatenmark und dann das Paprikapulver unterrühren und anrösten.
4. Im nächsten Schritt die Lorbeerblätter und den Kümmel dazugeben.
5. Danach wird mit dem Bier abgelöscht und mit der Rinderfond aufgeköchelt.
6. Bei geschlossenem Deckel drei Stunden schmoren lassen (bei der Zubereitung im Dutch Ovens zusätzlich von Oben mit Briketts befeuern.)
7. Optional 2 bis 3 Esslöffel Speisestärke mit etwas kaltem Leitungswasser verrühren und das Brauhaus Gulasch bis zur gewünschten Konsistenz andicken. Mit Creme fraiche verfeinern sowie klein geschnittene Petersilie unterrühren.
8. Mit Salz & Pfeffer abschmecken und servieren.

# Bürgermeister in Sichuan



2x Bürgermeisterstücke (Hüferscherzel)  
(zusammen ca.1,7kg)  
2x Zwiebeln  
3x Chinaknoblauch  
2 Bunde Frühlingszwiebeln  
60g frischer Ingwer  
6x Sternanise  
2x TL roter Szechuan Pfeffer (geröstet & „metaboisiert“)  
6x EL Alba Butteröl (ersatzweise Erdnussöl)  
3x EL scharfe Sichuan Bohnensauce (Pixian)  
10x EL Sojasauce (Kikkoman hell)  
8x EL Reiswein (Shao Xing)  
800ml Hühnerbrühe (ohne Salz)  
1,0 Liter Wasser  
Maisstärke (in Wasser aufgelöst)  
einige Tropfen Sesamöl (aus geröstetem Sesamsamen)

Zunächst Zwiebel, Ingwer und Knoblauch fein hacken.

Die Frühlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden.

Das Fleisch im Dutch Oven nach und nach scharf anbraten.

Dann die Zwiebeln zugeben und mitbraten.

Es folgen Ingwer, Knoblauch, das Weiße von den Frühlingszwiebeln, Sternanis und Sichuan Pfeffer.

Das Fleisch wird mit der Brühe abgelöscht; bis es ungefähr 2-3 cm hoch bedeckt ist, mit Wasser aufgefüllt und dann lässt man das Fleisch zugedeckt auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde köcheln.

Dann die Sternanise entfernen.

Nun die Sojasauce, die Bohnenpaste und den Reiswein vermischen, mit dem „Zauberstab“ pürieren & hinzufügen. Eine weitere Stunde zugedeckt garen, bis das Fleisch sehr weich ist.

Das Grüne von den Frühlingszwiebeln unterheben.

Die Sauce mit in etwas kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Vor dem Servieren mit etwas dunklem Sesamöl beträufeln.

Mit chinesischen Eier- Nudeln servieren.

(Die Rezeptangaben sind für den 12“ Dutch Oven tief

## Burnt End Brisket-Topf - Rinderbruststücke im Dutch Oven zum leckeren Weiterverarbeiten der Reste vom Brisket

Den Dutch Oven aufstellen und auf Temperatur bringen.

Die Zwiebeln grob schneiden, anschwitzen und nach ca. 5 Minuten mit dem Apfelsaft ablöschen. Die BBQ-Soße dazugeben und einmal gut aufkochen lassen. Die Rinderbrust und geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, dazugeben und alles ca. 25 - 30 Minuten kochen lassen, so dass die Kartoffeln gar sind. Das Brisket muss nur erwärmt werden, da es ja schon fertig ist.



### Zutaten für 3 Portionen:

<b>1 kg</b>	Rinderbrust (Beef Brisket), geräucherte Reste
<b>3</b>	Kartoffel(n)
<b>3 große</b>	Zwiebel(n)
<b>200 ml</b>	Apfelsaft
<b>10 EL</b>	BBQ-Sauce



# Cannelloni mit Schmorbratenfüllung

## Zutaten

- 2 kg Rinderbraten
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 200 g Pecorino
- etwas Bechamelsoße
- etwas Reibekäse
- 6 Stk. Nelken
- 1200 ml Fleischbrühe
- 1 Do. Tomaten

## Anweisungen

- 1 Die meisten Cannelloni findet man beim Italiener mit einer Hackfleischfüllung. Nach Kalabrischer Art, kann der Fleischfüllungsliebhaber ein besonderes Geschmackserlebnis haben.
- 2 Praktisch ist die Zubereitung, da man 2 komplette Mahlzeiten erhält und jede Menge leckerer Soße zur weiteren Verwendung. Knoblauchzehen schälen und kleine Stifte schneiden, das Fleisch, rundum mit dem Messer etwas einritzen, und mit dem Knoblauch spicken.
- 3 Dann in etwas Fett oder Öl gut rundum anbraten, geht auch im DO! Danach 1-2 gestiftete Möhren, 2 gewürfelte Zwiebeln, und 2 Stangen Staudensellerie (gewürfelt), und 1 kleine gewürfelte Kohlrabi, dazugeben- anbraten pfeffern und salzen, und 6 Gewürznelken dazu.
- 4 Mit einer Flasche guten Rotwein (trocken) ablöschen. Rotwein etwas reduzieren lassen. 1 Dose geschälte Tomaten dazugeben, nochmals abschmecken. Danach ca. 1,2 Liter Fleischbrühe nach und nach zugeben.
- 5 Das Ganze bei mittlerer Hitze im DO oder im Bräter 3 Stunden schmoren lassen. Danach die Sauce durch ein Sieb streichen und ggf. nochmals abschmecken. Ergibt ein herrlicher Schmorbraten - Beilagen nach Wunsch.
- 6 Nicht alles aufessen, ein KG aufheben für die Cannelloni. Den kalten Braten in Stücke schneiden und im Fleischwolf mit großer Scheibe durchdrehen, die Fleischfüllung in etwas Öl anbraten, und ca. 200 g Pecorino geraspelt untermischen, pfeffern und salzen und mit Muskat abschmecken.
- 7 Nun die Cannelloni füllen. Mit einer Bechamelsoße übergießen, etwas von der restlichen Bratensoße aufgießen, mit einem Reibekäse nach Wahl überstreuen, und ab in den Holzbackofen.
- 8 Dieser wird mit Buchenholz aufgeheizt. Bei ca. 200 Grad ins Backfach, dann ca. 30 Minuten überbacken. Wer bei aufsteigender Hitze die Cannelloni ins Backfach gibt, sollte die 1. 15 Minuten die Backschale mit Jello abdecken.



# Chop Suey mit Rindfleisch

## Zutaten

500 g Rumpsteak, in feinen Streifen  
1 Brokkoli, in kleinen Röschen  
2 EL Öl  
1 Zwiebel in feinen Ringen  
2 Selleriestangen  
250 g Zuckererbsen  
50 g Bambussprossen, frisch oder aus der Dose, abgespült und in Stiften (frische Sprossen 30 Minuten kochen)  
8 Wasserkastanien, in dünnen Scheiben 200 g  
Champignons, in dünnen Scheiben  
1 EL Austernsauce  
1 TL Salz  
Marinade:  
1 EL Shaoxing-Reiswein  
1 Prise weißer Pfeffer  
1 Prise Salz  
1 EL helle Sojasauce  
1/2 TL Sesamöl

## Anweisungen

Für die Marinade alle Zutaten in einer Schüssel verrühren und das Fleisch darin mindestens 20 Minuten marinieren. Den Brokkoli in einem großen Dutch Oven mit kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren. Abtropfen lassen und beiseitestellen.

Im Dutch Oven 1 Esslöffel Öl erhitzen und die Fleischstreifen darin unter Rühren anbraten, bis sie braun sind. Herausnehmen und beiseitestellen.

Das restliche Öl im sauberen Dutch Oven erhitzen und die Zwiebel 1 Minute darin schwenken. Sellerie und Brokkoli zugeben und 2 Minuten pfannenrühren. Zuckererbsen, Bambussprossen, Wasserkastanien und Pilze zufügen und 1 Minute unter Rühren braten. Die Rindfleischstreifen wieder in den DO geben. Alles gut vermengen und mit Austernsauce und Salz würzen. Sofort servieren



## Colafleisch aus dem Dutch Oven

### Zutaten

2 kg	Semerrolle
1,25 l	Cola
400 ml	Barbecue Sauce
1 Glas	Schattenmorellen (mit Saft)
3	Gemüsezwiebeln
2 EL	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer
	Wiesel Ultimate BBQ-Rub
150 ml	Whisky (optional)

### Anleitungen

1. Ausgangsprodukt für dieses Gericht ist Schmorfleisch vom Rind. Man braucht hier nicht den besten und teuersten Cut zu nehmen, da dieses Gericht im Dutch Oven geschmort und letztendlich auseinandergezupft wird. Wir haben uns für eine US-Beef Semerrolle entschieden. Der längliche Muskel befindet sich zwischen Unterschale und Schwanz beim Rind und ist auch als Schwanzrolle bekannt. Alternativ bietet es sich auch an ein falsches Filet vom Rind zu verwenden, oder die Brust.
2. Der große Vorteil dieses Dutch Oven Klassikers ist es, dass es kaum Vorbereitungszeit benötigt. Man beginnt damit die Kohlen durchzuglühen. Wir haben Kokoko Eggs von McBrikett verwendet und zunächst 10 Stück durchgeglüht. Dazu verwendet man am besten einen kleinen Anzündkamin. Während die Briketts durchglühen, werden die Zwiebeln geschält und gewürfelt. Wenn die Kohlen durchgeglüht sind, darf der Feuertopf darauf Platz nehmen und etwas Butterschmalz wird darin zum Anbraten erhitzt. Wenn das Fett heiß ist, wird die Semerrolle rundherum darin angebraten, so dass das Fleisch von allen Seiten ein paar Röstaromen bekommt.
3. Das Fleisch wird es aus dem Dutch Oven herausgenommen, rundum mit dem BBQ-Rub gewürzt und zur Seite gestellt. Anschließend werden die Zwiebeln im Topf kurz glasig angeschwitzt. Das Fleisch wird dann auf die Zwiebeln gelegt und die BBQ-Sauce, die Kirschen inklusive Saft und die Cola werden hinzugefügt. Tipp: Wer möchte gibt jetzt noch 150 ml Whisky hinzu. Das sorgt für ein tolles Aroma! Dann kommt der Deckel auf den Dutch Oven und ca. 3 Stunden abwarten. Da es ein Schmorgericht ist reicht es, wenn man nur mit Unterhitze arbeitet. Je nach Sorte der verwendeten Briketts und Umgebungsbedingungen, müssen eventuell über dem Garzeitraum noch rechtzeitig Briketts nachgeglüht und nachgelegt werden.
4. Das Fleisch ist fertig, wenn es sich wie Pulled Pork, einfach mit Gabeln zerteilen lässt und sich ohne Widerstand zerrupfen lässt. Dazu kann man beispielsweise die Moesta BBQ-Claws verwenden. Nun wird das Fleisch mit der Sauce im Dutch Oven vermischt.
5. Das zerrupfte Fleisch passt hervorragend zu Nudeln, Spätzle oder einfach als Colafleisch Burger auf Burger Buns! Ein Klassiker voller Geschmack, den ihr unbedingt mal nachmachen solltet! Vor allem der Whisky sorgt für eine tolle rauchige Note im Colafleisch. Wenn Kinder mitessen, solltet ihr den Whisky aber besser weglassen.

# Cuban Pulled Flanksteak – Ropa Vieja

## Die Zutaten für ca. 6 Personen sind:



- 1,5 kg Flank-, oder Skirtsteak
- Speiseöl
- 1 Glas Brühe
- 2 Dosen geschälte Tomaten
- 2 Zwiebeln in Ringe geschnitten
- 1 grüne Paprika in Streifen geschnitten
- 2 rote Paprika in Streifen geschnitten
- 3 Knoblauchzehen in dünne Scheibchen geschnitten
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1/2 Glas grüne Oliven
- 1 Teelöffel Chiliflocken
- 3 Esslöffel Rub für Rindfleisch
- 1 Esslöffel Oregano
- Salz bei Bedarf
- Wasser bei Bedarf
- Limettenspalten
- Koriander

## Zubereitung:

Das Flanksteak leicht einölen, den Rub und die Chiliflocken einmassieren, das Fleisch für ein paar Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Das geschnittene Gemüse im Speiseöl anbraten. Aus dem DO nehmen.

Das Fleisch mit niedriger Hitze anbraten, damit das Gewürz nicht verbrennt. Wenn das Flank von beiden Seiten angebräunt ist, die Brühe und die Tomaten dazu. Ca. 3 Stunden schmoren. Nach 2 1/2 Stunden das geschnittene und angebratene Gemüse und die Oliven dazu. Falls die Sauce zu dick wird, noch etwas Brühe oder Wasser dazu.

Das Flanksteak ist fertig gegart, wenn es schön weich ist. Mit zwei Gabeln und zieht das Flanksteak in feine Streifen auseinanderziehen. Das Fleisch wieder in die Sauce zurück und noch einmal kurz ziehen lassen, ohne dass es kocht.

Das Cuban Pulled Flanksteak wird klassisch auf dem Teller mit Limettensaft beträufelt und mit weißem Reis gegessen.

Bei der Zubereitung mit dem Dutch Oven so viele Kohlen nehmen, dass das Ropa Vieja leicht köchelt. Die Zubereitungszeit hängt stark von der Art des Fleisches (Flank-oder eben Skirtsteak) und seiner Dicke ab.



# Currygulasch auf Aussieart

## Zutaten

1,2 kg Rindergulasch (Keule)  
150 g Katenschinkenwürfel  
etwas Weizenmehl  
etwas Butterschmalz  
4 Stk. Zwiebeln  
30 g Ingwer  
1 Stk. Ackerknoblauch  
6 Stk. Chilischoten  
3 EL Madras-Curry  
etwas Pfeffer (schwarz, frisch gemahlen)  
etwas Salz  
1000 ml Rinderbrühe  
2 Stk. Äpfel (süß-sauer)  
1/2 Stk. Zitrone (frisch gepresster Saft)  
1 TL Brauner Zucker  
etwas Schwarzbier (z. B. Köstritzer)  
etwas Baguettescheiben (oder Bandnudeln )

## Anweisungen

- 1 die Fleischwürfel (ca. 2 x 2cm) in Mehl wenden und abklopfen.
- 2 In einer Pfanne, oder dem Dutch Oven, Butterschmalz schmelzen und die Gulaschstücke nach und nach scharf anbraten, beiseite stellen, Bratensatz mit etwas Schwarzbier lösen und zum Fleisch geben.
- 3 Zwiebeln grob würfeln, Ingwer nicht zu fein hacken, Chilischoten entkernen und würfeln, alles vermischen.
- 4 Die Äpfel schälen und entkernen, in ca. 1cm große Würfel schneiden, mit dem Zitronensaft vermischen.
- 5 Dutch Oven mit Butteschmalz ausreiben.
- 6 Die Zwiebel-Ingwer-Chilimischung glasig braten, dann die Apfelwürfel kurz mit braten und Curry untermischen.
- 7 Das angebratene Fleisch zugeben, vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen, mit der Brühe ablöschen
- 8 Deckel zu und ca. 1 ½ Stunden köcheln lassen, evtl. etwas Wasser zugeben.
- 9 Abschmecken und mit in der Pfanne angebratenen Baguettescheiben servieren

# Dicke Rippe

## Zutaten

- 1,2 kg dicke Rippe
- 1 etwas Meersalz (grob)
- 1 etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
- 1 Stk. Sellerie
- 2 Stk. Möhren
- 2 Stk. Zwiebeln (mittel groß)
- 500 ml Wasser (Bier oder Rotwein ist auch möglich)



## Anweisungen

- 1 Die Rippe großzügig salzen und pfeffern. Ca. 1 Stunde liegen lassen.
- 2 Den Sellerie, die Möhren und Zwiebeln schälen und in einem Universalzerkleinerer stark zerkleinern, nicht pürieren.
- 3 Dutch Oven anfeuern; 14 Brekkies oben, 7 unten. Brekkies gleichzeitig oben und unten auflegen. Den Dutch Oven schließen und aufheizen.
- 4 Etwas Öl in den Dutch Oven geben und das Fleisch von beiden Seiten anbraten.
- 5 Vor dem Einfüllen des Sellerie/Möhengemisch die Knochen nach unten drehen.
- 6 Das Wasser/Bier/Wein zugeben so dass der Dutch Oven ca 2 cm gefüllt ist (Achtung! Die Flüssigkeit sollte nicht zu kalt sein).
- 7 Das Ganze ca. 1,5 Stunden im Dutch Oven belassen dabei den Flüssigkeitsstand dann und wann prüfen. Nach ca 1 h 12 Brekkies angeheizt auflegen, davon 4 unten den Rest oben.
- 8 Dazu reicht man Brokkoli und Salzkartoffeln.

# Dutch Oven Gulasch

## Ofengulasch nach niederländischer Art

Die Zutaten klein schneiden. Fleisch und Speck im Dutch Oven auf der Herdplatte auf höchster Stufe anbraten, raus nehmen und samt Saft beiseite stellen.

Die Zwiebeln im Dutch Oven anbraten. Knoblauch, Paprikapulver, Gulaschcreme, Paprikacreme und Tomatenmark ca. 3 Minuten mitrösten. Das Fleisch hinzufügen, mit Wein aufgießen und die angebrannten Röststoffe mit dem Kochlöffel abkratzen. Die Brühe bis ca. 3 cm unter dem Kesselrand aufgießen und die Lorbeerblätter hinzufügen. Die halbierten Tomaten dazugeben. Den Deckel auflegen und 1 Stunde bei 200 Grad in den Backofen bei Ober- und Unterhitze geben.

Paprika- und Kartoffelwürfel hinzufügen und 1 Stunde mit geschlossenem Deckel im Backofen bei 200 Grad garen. Den Schmand unterheben und 15 Minuten ruhen lassen.



### Zutaten für 5 Portionen:

<b>1 kg</b>	Gulaschfleisch, gemischtes
<b>125 g</b>	Speckwürfel
<b>500 g</b>	Zwiebel(n)
<b>3 Zehe/n</b>	Knoblauch
<b>3 m.-große</b>	Kartoffel(n)
<b>125 g</b>	Cocktailtomaten
<b>1 m.-große</b>	Paprikaschote(n)
<b>1 Liter</b>	Brühe
<b>1 Becher</b>	Schmand
<b>250 ml</b>	Rotwein
<b>20 g</b>	Paprikapulver
<b>½ Pck.</b>	Paprikacreme, 160 g
<b>½ Pck.</b>	Creme (Gulaschcreme), 160 g
<b>½ Pck.</b>	Tomatenmark, 200 g
<b>2</b>	Lorbeerblätter

## REZEPT: DUTCH OVEN STEW



1 kg Rindergulasch  
250 g gewürfelten Speck  
2 Zwiebeln  
500 g Möhren  
1 kg Kartoffeln  
1 gelbe und 1 grüne Paprika  
5 Selleriestangen  
Pfeffer und Salz  
Öl  
150 ml Sojasoße  
75 ml Worcestersoße  
100 ml Wasser  
evtl. Tabasco nach Bedarf

Öl im Dutch Oven erhitzen. Das Fleisch und den Speck portionsweise anbraten. Paprika, Möhren, Sellerie, Zwiebeln und die geschälten Kartoffeln in Stücke schneiden. Mit den Soßen und Gewürzen in den Topf geben. Bei einem 12er Dutch Oven: unten 9 und oben 15 Grillbriketts

Dann gut eineinhalb Stunden lang köcheln lassen (bis das Fleisch schön zart ist). Schmeckt aufgewärmt noch besser.



# Falsches Filet geschmort

## Zutaten

**1,5 kg mageres Meisl**  
**etwas Suppengemüse**  
**2 Stk. Zwiebeln**  
**etwas Salz**  
**etwas Pfeffer**  
**500 ml Brühe**

## Anweisungen

- 1 Von dem Falschen Filet die Silberhaut und äusseren Sehnen entfernen falls die noch vorhanden sind. Salzen und Pfeffern. Dann das Filet im DO von allen Seiten anbraten.
- 2 Die Zwiebeln, das klein geschnittenen Suppengemüse und 500 ml Brühe in den Dutch-Oven geben.
- 3 Das ganze wird jetzt 3 Stunden im DO geschmort. Nach den 3 Stunden den Braten in dünnen Scheiben schneiden. Das Gemüse in einen Topf geben, pürieren, eventuell etwas Wasser zugeben. Ergibt eine perfekt Soße!
- 4 Dazu schmecken am besten Klöße!



# Feuriger Rindertopf mit Kürbis

## Zutaten

Für 4 Personen

500 g Rinderbraten

1/2 EL Mehl

2 EL natives Olivenöl extra

1 rote Zwiebel, gehackt

3–4 Knoblauchzehen, zerdrückt

1 frische grüne Chili, entkernt und gehackt

3 Selleriestangen, in Ringen

4 Nelken

1 TL gemahlener Piment

1-2 TL scharfe Chilisaucе, nach

Belieben

600 ml Rinderbrühe

250 g Kürbis (z. B. Eichelkürbis), entkernt und in kleinen Stücken

1 große rote Paprika, gehackt

4 Tomaten, grob gehackt

120 g Okras, halbiert Wild- und Basmati-Reis

## Anweisungen

Das Fleisch von Fett und Sehnen befreien und in 2,5 cm große Stücke schneiden. Das Fleisch im Mehl wälzen, bis es ganz bedeckt ist. Restliches Mehl aufbewahren.

Das Öl in einem großen, schweren Dutch Oven erhitzen und darin Zwiebel, Knoblauch, Chili, Sellerie, Nelken und Piment unter häufigem Rühren 5 Minuten andünsten. Das Fleisch zufügen und bei starker Hitze unter Rühren 3 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Das restliche Mehl zufügen und unter ständigem Rühren 2 Minuten anschwitzen, dann den Dutch Oven von den Kohlen nehmen.

Die Chilisaucе zugeben und nach und nach die Brühe einrühren. Wieder auf den Herd stellen und unter Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren, abdecken und unter gelegentlichem Rühren 1 1/2 Stunden köcheln lassen.

Kürbis und Paprika zugeben und alles weitere 15 Minuten köcheln lassen. Tomaten und Okras zufügen und erneut 15 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Mit einer Mischung aus Wild- und Basmati-Reis servieren.

# Fruchtig gefüllter Rinderbraten auf Orangenreis



## Zutaten

- 400 g** Rinderbraten (aus dem Bug)
- 1/4** Ananas (längs geschnitten)
- 1 TL** getrockneter Thymian
- Pfeffer aus der Mühle
- 75 ml** Orangensaft
- 75 g** Parboiled Reis
- 1** Orange
- 1** dünne Lauchstange
- 1 EL** süßer Senf
- Salz
- 1 EL** Olivenöl
- 125 ml** Gemüsebrühe
- 1/4 TL** Kurkuma
- Küchengarh

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° (keine Umluft) vorheizen. In den Braten mit einem tiefen Längsschnitt eine möglichst große Tasche schneiden, an den beiden Enden des Schnittes durch jeweils einen Querschnitt die Tasche vergrößern.
2. Von der Lauchstange Wurzelende und die dunkelgrünen Blattenden abschneiden, Stange längs einschneiden und gründlich waschen. Die Lauchstange in hauchdünne Scheiben schneiden. Vom Ananasviertel den inneren Strunk abschneiden und das Fruchtfleisch von der Schale trennen. Fruchtfleisch sehr fein hacken, mit Lauchringen, Senf und Thymian vermengen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa ein Drittel in die Rindfleischtasche füllen. Restliche Füllung in eine Auflaufform geben.
3. Das Fleischstück mit einem Küchenfaden umwickeln, im heißen Öl von allen Seiten anbraten, mit in die Auflaufform geben und im vorgeheizten Ofen (Mitte) 40 Min. garen.
4. Nach 20 Min. den Orangensaft mit der Brühe aufkochen, den Reis zugeben, mit Kurkuma würzen und bei geringster Hitze nach Packungsaufschrift (ca. 20 Min.) quellen lassen. Orange so schälen, dass die gesamte weiße Schale entfernt ist. Die Orangenfilets entlang der feinen Fruchthäutchen herausschneiden, heraustropfenden Saft dabei auffangen. Aufgefangenen Orangensaft und die Orangenfilets kurz vor dem Servieren zum Reis geben. Den Rinderbraten aufschneiden und mit dem Orangenreis servieren.

# Geschmorte Beinscheibe



Den Dutch Oven (FT3) auf die Feuerstelle stellen. Etwas Öl hinein geben und die Beinscheiben kurz und scharf anbraten. Anschließend wieder herausnehmen.

Zwiebel, Frühlingszwiebeln und Kartoffel in nicht zu feine Scheiben schneiden, Paprika in Streifen schneiden.

Das Gemüse mit dem Speck in den Dutch Oven geben und anbraten. Mit Brühe und Bier auffüllen. Die gemörserten Chilis und zerdrückten Knoblauchzehen dazugeben. Die Beinscheiben darauf legen. Sie sollten mit der Flüssigkeit leicht bedeckt sein. Zudecken und 4 Kohlen unter den Oven und 8 darauf legen. Ca. 2,5 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich die Flüssigkeit kontrollieren und bei Bedarf nachgießen. Zum Schluss sollte noch so viel Flüssigkeit vorhanden sein, dass man sie mit ca. 1/3 des Gemüses zu einer sämigen Soße zerstampfen kann. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Beinscheiben mit 2/3 des Gemüses heraus nehmen und warm stellen. Den Rest mit einem guten Klacks Butter zu einer sämigen Soße zerstampfen und verrühren.

Alles auf Tellern anrichten. Kenner können noch wilden Thymian und/oder Majoran darüber streuen.

2 Rinderbeinscheibe(n)

150 g Bauchspeck, grob gewürfelt

1 große Zwiebel(n), rot

2 Frühlingszwiebel(n)

2 Zehe/n Knoblauch

2 Chilischote(n)

2 Paprikaschote(n), rot

250 ml Rinderbrühe

250 ml Bier, dunkles

1 große Kartoffel(n) vorwiegend festkochend (oder 1 Süßkartoffel)

n. B. Butter

Salz und Pfeffer

Öl

# Geschmorte hohe Rippe in Weißwein auf Kartoffelpüree



- 200 g Möhren
- 250 g Zwiebeln
- 200 g Staudensellerie
- 150 g kleine Champignons
- 6 Stiel(e) Thymian
- 2 kg Hochrippe (vom Schlachter in 6 Teile zerlegen lassen)
- Salz
- 1 EL Olivenöl
- 250 ml trockener Weißwein
- Pfeffer
  
- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 50 g Butter
- 200 ml Milch
- 1 kleines Bund Petersilie
- gemahlene Muskatblüte

Möhren schälen, waschen. Zwiebeln schälen. Sellerie putzen und waschen. Vorbereitetes Gemüse in Würfel schneiden. Pilze putzen, säubern und vierteln. Thymian waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen.

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz würzen. Öl in einem Bräter erhitzen und Fleisch von allen Seiten 10-15 Minuten kräftig anbraten. Fleisch herausnehmen und Gemüse im Bratfett 3-5 Minuten anbraten.

Fleisch zurück in den Bräter geben. Mit Wein und 250 ml Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150 °C/ Umluft: 125 °C/ Gas: Stufe 1) ca. 3 Stunden garen.

Inzwischen Kartoffeln schälen, waschen und in kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten kochen. Butter und Milch aufkochen. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blättchen von den Stielen zupfen und hacken.

Kartoffeln abgießen, heißes Milch-Fett-Gemisch dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte würzen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Püree stampfen. Kartoffelpüree und Fleisch mit Schmorgemüse auf Tellern anrichten.

Mit Petersilie bestreuen.



# Geschmorte Rinderbäckchen

**Zutaten**

- 1 kg Rinderbäckchen
- 2 Stk. Zwiebeln
- 100 g Knollensellerie (eventuell mehr, 150 g)
- 1 Stk. Karotten
- etwas Öl
- 2 EL Puderzucker
- 1 EL Tomatenmark
- 5 EL Cognac (oder Weinbrand)
- 350 ml Rotwein (kräftiger)
- 1000 ml Hühnerbrühe
- 10 Stk. Pimentkörner
- 15 Stk. Pfefferkörner
- 1 Stk. Zimt (kleines)
- 5 Stk. Wachholderbeeren (angedrückt)
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- 1 Stk. Knoblauchzehe
- 2 Sch. Ingwer
- 1 Stk. Orange (Streifen)
- 1 Stk. Zitrone (Streifen)
- 50 ml Rotweinessig
- 1 EL Speisestärke
- etwas Salz
- etwas Chili

- 1 Es funktioniert auch sehr gut mit Kalbsbäckchen, diese sind noch zarter als Rinderbäckchen. Im Dutch Oven sollte das natürlich auch problemlos gelingen.
- 2 Einen Schmortopf erhitzen und etwas Öl hineingeben. Die Bäckchen (es ist richtig, die werden nicht gewürzt) bei mittlerer Hitze von allen Seiten ordentlich anbraten.
- 3 Die Zwiebeln, Sellerie und Karotte schälen und in Stücke schneiden (ca. 1cm) und in einer separaten Pfanne mit etwas Öl ebenfalls bei mittlerer Hitze andünsten.
- 4 Nun die angebratenen Bäckchen wieder aus dem Topf nehmen und in dem Topf 1 EL Puderzucker hell karamellisieren lassen - Aufpassen, dass er nicht zu dunkel wird, sonst wird's bitter.
- 5 Das Tomatenmark einrühren und kurz anschwitzen. Nun mit dem Cognac und 1/3 des Rotweins ablöschen. Das ganze nun sirupartig einkochen. Dann wieder etwas Rotwein dazugeben und wieder einkochen. Solange bis der Rotwein leer ist.
- 6 Nun kommt das Gemüse aus der Pfanne in den Topf und wird mit dem Rotweinsirup verrührt. Dann die Bäckchen auf das Gemüse geben und die Brühe angießen. Das ganze nun gute 3h bei kleiner Hitze schmoren lassen.
- 7 Nun das Fleisch herausnehmen und bei 50 Grad im BO mit ein wenig Sossenflüssigkeit warmhalten. Piment, Pfeffer, Zimt, Wachholderbeeren und Lorbeerblatt in die Sauce geben und die Soße um die Hälfte reduzieren.
- 8 Nun den Knoblauch schälen und halbieren und zusammen mit dem Ingwer, den Zitronen- und Organschalenscheiben in die Sauce geben und fünf bis zehn Minuten ziehen lassen.
- 9 Währenddessen der restliche Esslöffel Puderzucker in einer Pfanne wieder hell karamellisieren und mit dem Rotweinessig ablöschen. Das ganze dann Sirupartig einkochen.
- 10 Die Soße durch ein Sieb abgießen und das Gemüse dabei ausdrücken. Dann die Soße wieder erhitzen und den Essigsirup hinzufügen. Mit Salz und etwas Chilipfeffer abschmecken.
- 11 Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren, in die Soße geben und kurz aufkochen, dass die Soße gebunden wird. Man kann das natürlich auch anstatt mit der Stärke mit kalter Butter machen.
- 12 Das Fleisch dann mit der Soße anrichten. Dazu passen Nudeln oder auch wie hier auf dem Foto, Kartoffelkroketten und Rosenkohl. Die Soße ist zwar etwas aufwändiger, aber jeden Schritt wert.

# Geschmortes Ochsenbein mit Roter Bete



- 3 mittelgroße Zwiebeln
- 600 g Möhren
- 4 Ochsenbeinscheiben (à ca. 450 g)
- Salz
- Pfeffer
- 3-4 EL Mehl
- 2-3 EL Öl
- 400 ml trockener Rotwein
- 8 EL Balsamico-Essig
- 1 gestrichener EL Gemüsebrühe
- 2-3 Lorbeerblätter
- 8-10 Wacholderbeeren
- 600 g Rote Bete
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 EL Butter • Zucker

Zwiebeln schälen und würfeln. Möhren schälen, waschen und würfeln. Fleisch waschen und trocken tupfen. Von jeder Seite mit Salz und Pfeffer würzen. Dann in 2-3 EL Mehl wenden.

Öl im Bräter erhitzen. Fleisch darin von jeder Seite anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Möhren im Bratfett anbraten. 1 EL Mehl darüberstäuben und anschwitzen. Wein, 5 EL Essig und 400 ml Wasser angießen, aufkochen.

Brühe, Lorbeer und Wacholder einrühren, Fleisch hineinlegen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 2 Stunden schmoren.

Rote Bete putzen, schälen, kurz waschen, in Scheiben schneiden. Rosmarin waschen, trocken tupfen. Nadeln abzupfen, hacken. Rote Bete und Rosmarin in der heißen Butter andünsten. 1 EL Zucker darüberstreuen, karamellisieren.

3 EL Essig und 75 ml Wasser angießen, aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Minuten dünsten.

Fleisch herausnehmen, Soße abschmecken. Mit Roter Bete anrichten. Dazu schmecken Schupfnudeln und Tomatenkonfitüre. Getränke-Tipp: trockener Rotwein, z. B. ein Spätburgunder.

# Geschmortes Rindfleisch auf portugiesische Art

## Vitela estufada - portugiesische Hausmannskost

Fleisch waschen, trockentupfen und in kleine Schnitzelchen schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen und in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen und fein hacken.

1 EL Öl in einem breiten Topf erhitzen. Das Fleisch portionsweise kurz von beiden Seiten anbraten und rausnehmen. Olivenöl in das Bratfett geben, Zwiebeln darin andünsten, dann die Tomaten hinzugeben und kurz mitdünsten. Das Fleisch wieder hineingeben und mit ca. 1/2 Liter Wasser ablöschen. Lorbeerblätter hinzugeben und alles bei geschlossenem Deckel ca. 1 Std. auf kleiner Flamme schmoren lassen. Evtl. zwischendurch etwas Wasser nachgießen. Zum Schluss die Sauce noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie bestreuen.

Dazu passen Kartoffeln oder Reis und Salat.

Die portugiesische Küche ist einfach und bodenständig. Ich habe mir dieses Gericht von meiner Schwiegermutter abgeguckt. Normalerweise ist es fast unmöglich, solche Gerichte zu Hause genauso hinzubekommen. Aber in diesem Fall ist es mir gelungen!



### Zutaten für 3 Portionen:

<b>600 g</b>	Roulade(n) vom Rind
<b>3</b>	Zwiebel(n)
<b>3</b>	Tomate(n)
	Salz und Pfeffer
<b>1 EL</b>	Öl
<b>4 EL</b>	Olivenöl
<b>½ Liter</b>	Wasser
<b>2</b>	Lorbeerblätter
<b>1 Bund</b>	Petersilie

# Gulasch im Dutch Oven



## Zutaten

- 1 kg Rinderwade
- 1 kg Schopf vom Schwein
- 600 g Bauchspeck
- 2 & 1/5 kg Zwiebel geschnitten
- 5 Stk. rote Spitzpaprika
- 8 Stk. Knoblauchzehen (geht natürlich auch mehr)
- 1 Stk. Piri-Piri Schote
- 1 Bech. fertiges Tomatenmark
- 500 g selbstgemachtes Tomatenmark (kann auch nur gekauftes nehmen )
- 2 TL Salz
- 2 TL Pfeffer zum Abschmecken
- 140 g Paprikapulver edelsüß
- g Schweineschmalz (zum anrösten, besser wäre mehr)
- 1 Bech. Sauerrahm (dient zum Ablöschen am nächsten Tag)

## Anweisungen

- 1 Tag 1: Das Fleisch in Würfel habe ich schon in Würfeln geschnitten vom Fleischermeister geholt. Ich habe es bewusst nicht vorab gewürzt sondern unbehandelt gelassen.
- 2 Den Bauchspeck in kleine Würfel schneiden, geht sehr schnell wenn man den Speck mit einer Brotschneidemaschine in ca. 8-9 mm Streifen vorschneidet und dann würfelt.
- 3 Die Zwiebel in Würfel schneiden, Knoblauch fein schneiden
- 4 Den Paprika in feine Streifen schneiden, die Piri-Piri -Schoten ebenfalls in kleine, feine Streifen schneiden. 2 der 5 Paprika habe ich kleingehackt wie den Zwiebel die anderen 3 ließ ich etwas größer. Am Ende merkt man sie aber nicht mehr im Gulasch
- 5 Den DO aufheizen und das Schmalz zergehen lassen. Danach mal mit einem Würfel Speck testen ob der DO heiß genug ist. Sonst noch warten. Als kleiner Tipp weil bei mir die Hitze per du nicht passte am Anzündkamin den DO aufbauen und anbraten. Das Fleisch dann aus dem DO nehmen. Ich habe es in der Zwischenzeit im kalten Deckel rasten lassen
- 6 Den Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Piri Piri Schotte und Speck im Schmalz im Dutch-Oven anrösten bis der Saft aus den Zwiebeln austritt und die Röstaromen in der Nase sich entfalten beginnen.
- 7 Dann das Tomatenmark und gleich das Paprikapulver dazugeben. Ich habe auch gleich das Fleisch wieder dazugegeben und mit untergerührt.
- 8 Jetzt habe ich den DO wieder vom AZK( Anzündkamin) genommen und in unserem alten gemauerten Griller aufgestellt. So bekam das alte Ding wieder ein wenig Wärme in den kalten Wintermonaten
- 9 Den DO dann verschließen und langsam köcheln lassen. Sobald er gleichmäßig heiß ist hält er die Wärme im Topf mit Inhalt ca. 1 Stunde auch wenn keine Briketts mehr darauf oder darunter liegen. Ich habe es am ersten Tag 3 Stunden mit Briketts befeuert und dann mit der Nachlaufzeit sicher 4 Stunden in Summe am Köcheln gehabt.
- 10 Das Gulasch immer wieder umrühren damit es nicht verbrennt und auch immer wieder kosten, evtl. schon bei klein abschmecken beginnen. Aber nicht zu viel . Es zieht über Nacht noch an mit den Gewürzen
- 11 Tag 2: Den AZK habe ich um 09:30 befeuert. Um den Topf schneller warm zu bekommen habe ich ihn wieder für 5 Minuten auf den AZK gestellt. Danach konventionell mit 13 Briketts unten und 10 oben. Nach 40 Minuten habe ich oben die Briketts entfernt und unten auf 8 reduziert. Das hat gereicht um das Gulasch von 10:00 – 12:00 köcheln zu lassen.
- 12 Nach 1,5 Stunden habe ich den Topf ganz von den Briketts genommen. Als Tipp von meinem Opa: Eine viertel bis halbe Stunde vor dem Servieren den Sauerrahm zum Abkühlen untermischen. Dann wieder den Deckel drauf und bis zum Servieren so stehen lassen



## Gulasch aus dem Dutch Oven

- 1 kg Gulasch (halb & halb)
- 800 g Zwiebeln
- 500 ml Rinderbrühe
- 200 ml Rotwein (halbtrocken)
- 2 rote Paprika
- 1 gelbe Paprika
- 1 Möhre
- 75 g Sellerieknolle
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Butterschmalz
- geräuchertes Paprikapulver
- Chilipulver
- Salz
- Pfeffer

1. Zunächst werden die Briketts in einem kleinen Anzündkamin durchgeglüht. Wir haben für dieses Gulasch die Petromax Cabix Plus Briketts verwendet. Für das Anbraten vom Fleisch wird erstmal eine hohe Hitze benötigt, daher sollte man etwa 8-10 Briketts einplanen. In der Zwischenzeit werden die Zwiebeln, der Sellerie und Möhren grob gewürfelt. Die Paprika wird geputzt und in Stücke geschnitten. Nun wird der Feuertopf auf die Glut gestellt und der Butterschmalz darin erhitzt. Wenn sich kleine Bläschen im Butterschmalz bilden, ist es Zeit das gewürfelte Fleisch von allen Seiten darin anzubraten, so dass es schön anbräunt.
2. Anschließend fügt man das Tomatenmark hinzu und lässt es auch mit anbraten, damit sich noch mal zusätzliche Röstaromen bilden. Nun wird das gewürfelte Wurzelgemüse hinzugefügt und kurz mit angebraten. Das Ganze wird mit dem Rotwein abgelöscht und mit der Rinderbrühe so weit aufgefüllt, bis das Fleisch leicht bedeckt ist. Nun heißt es Deckel drauf und abwarten. Da dieses Gericht geschmort wird, reicht eine leichte Unterhitze völlig aus und es reicht, wenn sich 3-4 Briketts unter dem Feuertopf befinden. Die restlichen glühenden Briketts sollten entnommen und abgelöscht werden.
3. Alle 30 Minuten sollte man mal einen kurzen Blick in den Feuertopf werfen, einmal umrühren um gegebenenfalls noch mit etwas Brühe aufgießen. Nach rund 1,5 – 2 Stunden werden die Paprikastücke hinzugefügt und man schmeckt es mit den Gewürzen gemeinsam ab. Nun sollte es noch ca. 30 Minuten weiter köcheln. Das Gulasch ist fertig, wenn es schön sämig ist und das Fleisch fast von selbst zerfällt. Ist das nach 2,5 – 3 Stunden noch nicht der Fall, sollte man den Deckel wieder schließen und ggf. noch 3-4 durchgeglühte Briketts auf den Deckel legen.



# Gulasch mediterrané

## Zutaten

2 KG Rindergulasch  
 4 Zwiebeln  
 2 Fenchelknollen  
 3 Stangen Staudensellerie  
 2 Gelbe Rüben/Möhren/Karotten  
 1 EL Majoran  
 3-4 Zweige Thymian  
 3 Lorbeerblätter  
 3 Gewürznelken  
 15 Blätter Salbei  
 1/2 Liter Rotwein  
 1/8 Liter Portwein  
 Salz,  
 Pfeffer,  
 Chilli,  
 2-3 EL Paprika edelsüß  
 Öl oder Butterschmalz zum Anbraten

## Anweisungen

### Vorbereitungen:

\*\*\*!Die Vorbereitungen nehmen ca. eine Stunde in Anspruch. Für das Einreduzieren unbedingt noch einmal ein paar Kohlen vorbereiten!  
 Zwiebeln in kleine Würfel schneiden-die Fenchelknollen, den Staudensellerie und die Möhren in ca. 2X2cm Stücke schneiden. Den Salbei grob hacken.

Thymian, Gewürznelken und Lorbeerblätter ggf. in ein Teesieb geben oder zusammenbinde/auffädeln (dann ist das Herausangeln einfach).  
 Das Rindfleisch - ich nehme meist ein Stück Bug von der Färsé (Kalbin), das gelingt immer! Fettpartien und Sehnen entferne ich vorab und beim Schneiden der 4X4cm-Würfel.

### Anbraten:

Alle Kohlen unter den DOPf und das Fett erhitzen.

Die Salbeiblätter kurz im Fett fritieren, wieder herausschöpfen und z.B. auf tiefem Teller "zwischenlagern".

Nun die Zwiebeln anbraten, bis sie leicht Farbe genommen haben. Dann das restliche Gemüse (Fenchel, Staudensellerie, Karotten) dazugeben. Alles miteinander noch einmal 2-3 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, dann den Deckel drauf (aber noch keine Kohlen drauf) und alles 5 Minuten dünsten.

Danach das Gemüse aus dem Topf schöpfen und ebenfalls auf dem tiefen Teller "zwischenlagern".

Nun eventuell noch einmal Kohlen nachlegen. Eine Portion vom Fleisch in den Topf (so dass der Boden gerade bedeckt ist-lieber etwas weniger). Das Fleisch möglichst von allen Seiten scharf anbraten. Dann die erste Portion herausnehmen und die weiteren Portionen ebenfalls scharf anbraten.

Wenn die letzte Portion angebraten ist, mit einem viertel Liter Rotwein ablöschen. Während der Rotwein einreduziert, das Fleisch ab und zu mit dem Pfannenwender in der Soße schwenken.

Warten, bis der Rotwein ganz einreduziert(=verkocht)ist! Erst dann das nächste Viertel Rotwein zugeben und sofort mit dem Pfannenwender den Bodensatz lösen (Röstaromen) und das Fleisch dann wieder in der Soße bewegen.

Erneut einreduzieren lassen und diese Prozedur nun mit einem viertel Liter Portwein. Der Portwein ergibt ein stärkeres Aroma und bringt eine harmonische Süße an die Soße.

Wenn der Portwein ganz einreduziert ist, mit heißem Fond ablöschen (Ich verwende dazu eine selbst gemachte Jus aus Knochen und Kalbsfuß). Erneut die Röstaromen mit dem Pfannenwender vom Boden schaben. Nun die anderen - zwischengelagerten - Fleischportionen zugeben und den Topf mit Fond soweit auffüllen, dass die Flüssigkeit etwa einen Zentimeter über dem Fleisch steht. Paprika edelsüß (ich nehme immer 2-3 EL), das Teesieb (mit Thymian, Gewürznelken und Lorbeerblättern) und Chili zugeben-umrühren. Deckel drauf und nun auch die Kohlen auf den Deckel "umbetten". Unter dem Topf reichen vier Breckkies.

Das Fleisch 90 Minuten köcheln lassen. Danach die Salbei-Blätter, das Gemüse und den Majoran in den Topf geben-gut umrühren-Deckel für 30 Minuten wieder drauf und weiterköcheln lassen.

Abschmecken mit Salz, Pfeffer

Ich füge auch immer noch 1-2 EL Balsamico-Essig zu.

## Herbstliches Roastbeef aus dem Dutch Oven

Vorbereitung: 30 Minuten    Grillzeit: 1 Stunde 30 Minuten    Zeitaufwand: 2 Stunden  
Portionen: für 4 Personen

Die Zutaten auf einem Blick

### Zutaten

- ca. 1,5 - 2,0 kg Roastbeef 750g Kürbis
- 150g Pfifferlinge
- 100g Kokosmilch
- 50g Butter
- 50g fein gehackte Walnüsse
- 4-5 Knoblauchzehen
- 2 TL Limettensaft
- 1 Gemüsebrühwürfel
- gutes Olivenöl
- frischer Ingwer
- frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Chiliflocken, Muskat (optional)
- 

### Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden 18 Briketts im Anzündkamin durchgeglüht (**Tipp:** Petromax Cabix-Plus), währenddessen wird der Fettdeckel samt Sehne vom Roastbeef entfernt.
2. Sobald die Briketts fertig sind, werden diese unter den Dutch Oven (Deckel) gelegt. Das Roastbeef mit Salz würzen und mit etwas Olivenöl im Deckel des Dutch Oven von allen Seiten scharf anbraten.
3. Für die Marinade wird der Knoblauch und der Rosmarin klein gehackt und zusammen mit Olivenöl vermengt. Das angebratene Roastbeef von allen Seiten mit der Marinade gründlich einreiben und in den Dutch Oven geben. Die Briketts werden jetzt wie folgt verteilt: 8 bleiben unter dem Dutch Oven, der Rest kommt auf den Deckel. Die Temperatur im Dutch Oven sollte sich bei ca. 120 Grad einpendeln.
4. Das Roastbeef bleibt nun für die nächsten 60-90 Minuten im Dutch Oven, ich empfehle euch das Fleisch mit einem Thermometer zu verkabeln. In der Zwischenzeit kümmern wir uns um das Kürbispüree.
5. Den Kürbis und Ingwer in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Gemüsewürfel, dem Limettensaft und der Kokosmilch bei mittlerer Hitze für 25 Minuten garen. Anschließend mit einem Pürierstab pürieren und mit den Gewürzen abschmecken.
6. Sobald das Roastbeef die gewünschte Kerntemperatur erreicht hat (je nach Geschmack zwischen 56 und 58 Grad) wird es aus dem Dutch Oven genommen und in Alufolie eingepackt. Während das Fleisch ruhen kann, wird die Butter in der verbleibenden Flüssigkeit im Dutch Oven geschmolzen. Anschließend werden die Pfifferlinge in dem Sud geschmort bis die gewünschte Konsistenz erreicht wurde.
7. Das Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und mit den geschmorten Pfifferlingen belegen. Dazu das Kürbispüree servieren und die fein gehackten Walnüsse darüber streuen. Guten Appetit!



# Hinterwälder Wadengulasch im 12er tief

**2 & 1/2 kg Rinderwade (vom Hinterwälder Rind)**

**75 g Schwarzwälder Speck**

**5 Stk. Zwiebeln**

**200 g Minipaprika (süß)**

**4 Stk. Knoblauchzehen**

**4 EL Tomatenmark**

**300 ml Tomaten (püriert)**

**1 EL Majoran**

**1 TL Kümmel (gemahlener)**

**1 Stk. Chilischote (getrocknete)**

**1 EL Aceto Balsamico (Wiberg)**

**200 ml Trockener Rotwein (Cabernet Sauvignon)**

**100 ml Schmand**

**etwas schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)**

**etwas Paprikapulver (edelsüß)**

**etwas Salz**

**etwas Brauner Zucker**

**etwas Schweineschmalz**

**etwas Wasser**

- 1 Das Fleisch in ca. 2,5cm große Würfel schneiden.
- 2 Speck, Zwiebeln, Paprika und Knoblauch getrennt grob würfeln, Knoblauch etwas feiner.
- 3 In Schmalz das Fleisch portionsweise im DO anbraten, beiseite stellen.
- 4 Dann den Speck anbraten, Zwiebeln mitbraten, Paprika mitbraten & Knoblauch mitbraten.
- 5 Tomatenmark anbraten und alles vermischen, Fleisch wieder zugeben.
- 6 Mit Paprikapulver bestäuben und kurz mitbraten, mit dem Rotwein ablöschen, Essig zugeben.
- 7 Majoran und Kümmel untermischen.
- 8 Wasser & pürierte Tomaten zugeben und alles gut vermischen, Deckel drauf & 18/9 mit Grillbriketts bestücken und alles ca. 2,5 Stunden schmoren lassen, evtl. Briketts nachlegen.
- 9 Gelegentlich umrühren und etwas Wasser auffüllen.
- 10 Schmand mit etwas Wasser verquirlen und kurz mit köcheln.
- 11 Abschmecken mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker.

# Italienischer Rinderschmorbraten in Rotwein



- 1,2 kg Rinderbraten (Unterschale, Keule oder Blume)
- 2** Möhren
- 1** Zwiebel
- einige Zweige frischer Rosmarin
- 4** Tomaten
- 2 EL** Olivenöl
- $\frac{1}{8}$  l Fleischbrühe
- 1 Stück** Zimtstange
- 1-2 TL Honig
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2** Stangen Sellerie
- 3** Knoblauchzehen
- 1 Bund** Basilikum
- 2 EL** Butter
- $\frac{3}{8}$  l guter Rotwein
- 2** Gewürznelken
- 1** Lorbeerblatt

Rinderbraten kurz unters fließend kalte Wasser halten, mit Küchenpapier trockentupfen. Auf einem kleinen Teller Salz und Pfeffer mischen, Mischung auf den Braten streuen und mit den Händen gut einmassieren.

Die Möhren schälen und das obere Ende abschneiden. Den Sellerie waschen und die Fäden abziehen, wenn grobe dran sind. Welche Enden auch abschneiden, zartes Grün dranlassen. Die Möhren und den Sellerie erst in Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und ganz fein schneiden. Rosmarin waschen und die Nadeln kleiner zupfen. Vom Basilikum die zarten Blättchen abzupfen und beiseite legen, den Rest grob zerschneiden.

Die Tomaten waschen und ganz klein würfeln. Hören wir da einen Aufschrei? Ob die gar nicht gehäutet werden für so einen feinen Braten? Nein, nicht nötig, weil die Sauce nach dem Schmoren gesiebt wird, und da bleiben die Schalenstückchen sowieso in den feinen Maschen hängen.

Einen großen Bräter aus dem Schrank holen – am besten einen aus Gusseisen. Die Butter mit dem Öl darin warm werden lassen. Den Braten reinsetzen und so lange braten, bis er sich leicht löst. Dann hat er nämlich die richtige Kruste. Ein Stück weiterdrehen und wieder anbraten. Noch mal drehen und so weitermachen, bis er rundum braun ist.

Jetzt den Braten rausnehmen – nur wenn der Bräter richtig groß ist, kann er drin bleiben. Gemüse, Zwiebel, Knoblauch und Kräuter in den Bräter rühren, kurz anbraten. Tomaten mit Wein und Brühe dazu, Gewürznelken, Zimt und Lorbeerblatt auch. Sauce salzen und pfeffern. Und natürlich den Braten wieder in den Bräter legen.

Jetzt die Temperatur ganz klein stellen, Deckel drauf. Und den Braten etwa 3 Stunden schmoren lassen. Die Flüssigkeit soll dabei immer leicht blubbern, aber nicht kochen, sonst wird der Braten nicht schön zart. Also immer mal wieder den Deckel abnehmen und nachschauen, ob alles richtig schmort.

Nach den 3 Stunden den Braten rausholen, er braucht jetzt 10 Minuten Ruhe, bevor man ihn anschneiden kann. Die Sauce durch ein Sieb gießen und wieder in den Topf damit. Faule können die Sauce auch ungesiebt einkochen. In jedem Fall die Hitze hochschalten und die Sauce einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und dem Honig abrunden. Braten in Scheiben schneiden und in die Sauce legen. Im Bräter auf den Tisch stellen.



## Kalbsbrust mit Petersilienfüllung

Für 4-6 Portionen:  
 3 Scheiben Toastbrot  
 4 Bund glatte Petersilie  
 1 El Senf, 4 El Öl  
 1 Ei (Gew.-Kl. 2)  
 Salz, Pfeffer a. d. Mühle  
 1 kg Kalbsbrust mit Tasche  
 (beim Metzger einschneiden lassen)  
 20 g Butter oder Margarine  
 1/2 l Brühe (Instant)  
 100 g Crème fraîche  
 2-3 El Saucenbindemittel

Das Toastbrot entrinden, grob zerteilen. 2 Bund Petersilie von den Stielen zupfen und mit Toastbrot, Senf und 2 El Öl mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Das Ei untermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kalbsbrust mit der Petersilienmasse füllen, mit Holzstäbchen zusammenstecken, dann mit einem Faden wie einen Schnürschuh verschließen. Die Kalbsbrust mit Salz und Pfeffer würzen. Das restliche Öl mit der Butter oder Margarine erhitzen, das Fleisch

darin anbraten. 1/4 l Brühe angießen, den Braten zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 1 1/2-2 Stunden schmoren. Die restliche Petersilie hacken. Den Braten herausnehmen und warm halten. Die restliche Brühe und Crème fraîche zum Bratensud geben, aufkochen, mit Saucenbindemittel binden. Petersilie zugeben und, falls nötig, nachwürzen. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren.  
 Pro Portion ca. 34 g Eiweiß, 27 g Fett, 9 g Kohlenhydrate, 1840 Joule (441 Kalorien)

# Kalbsgulasch aus dem Dutch Oven



1 kg Kalbshüfte (Kalbsgulasch)  
1 Stk. Paprika (rot)  
1/2 Stk. Paprika (gelb)  
1 Stk. Karotten  
1500 ml Fleischbrühe  
3 Stk. Zwiebeln (mittelgroß)  
1 Stk. Knoblauchzehe  
3 EL Paprikapulver  
1 EL Chilipulver  
1 TL Salz  
1 TL Pfeffer  
1 Do. Tomaten  
1 TL Thymian  
2 Bech. Sahne  
3 EL Mehl  
1 Ta. Rotwein  
80 ml Tomatenmark

- 1 Das Kalbsfleisch bereits vom Metzger würfeln lassen oder selbst in die gewünschte Größe bringen. Ohne anzubraten in den Dutch-Oven legen.
- 2 Für die oben angeführten Mengen eignet sich ein 12" großer flacher Topf. Die Paprika, Zwiebeln und Karotte kleinschneiden, den Knoblauch zerdrücken und die Tomaten in nicht zu große Stücke zerteilen.
- 3 Mit der Sahne, Fleischbrühe und dem Wein aufgießen, die Gewürze und das Mehl unterrühren und mit möglichst viel Oberhitze und starker Unterhitze 70 Minuten bei geschlossenem Deckel kochen lassen.
- 4 Dieses Gericht läßt sich optimal für Gäste vorbereiten und man sollte vorzugsweise zuviel davon kochen, denn portionsweise eingefroren ergibt dies ein in Minuten zubereitetes Festmahl für einen arbeitsreichen Wochentag.
- 5 Dazu passen Nudeln oder Knödel. Wer es besonders authentisch mag, der reicht als Beilage Serviettenknödel.



## Kalbshaxe mit Tomaten und Liebstöckel

*Für 4 Portionen:*  
 250 g getrocknete weiße  
 Bohnen  
 1 Kalbshaxe in Scheiben  
 (ca. 1,2 kg)  
 Salz, Pfeffer a. d. Mühle  
 30 g Butterschmalz  
 10 Knoblauchzehen  
 1/2 Dose Tomaten  
 (ca. 250 g EW)  
 1 El Liebstöckel (gehackt)

Die Bohnen mit reichlich kaltem Wasser einmal aufkochen und abschäumen. Zugedeckt bei milder Hitze ca. 1 Stunde garen. In der Zwischenzeit die Kalbshaxenscheiben von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die Scheiben von beiden Seiten in heißem Butterschmalz goldbraun anbraten. Die Knoblauchzehen pellen und längs halbieren. Zum Fleisch geben und bei milder Hitze kurz andünsten. Die Tomaten abgießen, den Saft zum Fleisch geben. Den Liebstöckel über das Fleisch streuen. Zugedeckt

bei milder Hitze insgesamt 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden schmoren. Dabei ab und zu wenden. Eventuell 3 - 4 El Wasser zugeben und den Bratensatz vom Topfboden lösen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit die Bohnen zum Fleisch geben und das Gericht mit Salz und Pfeffer würzen. Nach 15 Minuten die abgetropften, zerpfückelten Tomaten im Topf verteilen. Zum Schluß das Gericht noch einmal abschmecken. Dazu Risotto oder Meterbrot servieren.

Pro Portion ca. 51 g Eiweiß, 11 g Fett, 39 g Kohlenhydrate = 1932 Joule (462 Kalorien)

# Korsisches Ragout

Die getrockneten Steinpilze mit einem halben Liter kochendem Wasser übergossen und beiseite stellen.

Das Fleisch in sehr grosse Teile schneiden. Schneiden Sie es quer zu der in der Mitte verlaufenden Sehne – diese Sehne **auf keinen Fall** wegschneiden. Sie muss erhalten bleiben, um dem Gericht Geschmack zu geben und das Fleisch saftig halten.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Im Bräter mit Olivenöl anschwitzen. Sobald sie glasig werden, in der Mitte ein Loch freimachen, Olivenöl hineingeben und das Tomatenmark darin eine Minute anbraten und dann mit den Zwiebeln vermengen.

Den Weisswein angiesen, eventuelle Bratansätze beim Aufkochen des Weins durch Schaben vom Boden des Bräters lösen.

Den Speck in feine Streifen schneiden und ungebraten zu den Zwiebeln geben. Das Fett des ungebratenen Specks schmilzt während des Garens, gibt seinen Geschmack ab und schwimmt am Schluss auf der Oberfläche des Ragouts, wo man es dann leicht mit Hilfe eines Esslöffels abschöpfen kann.

Knoblauch schälen, halbieren und einen evtl. grünen Keim in der Mitte entfernen. Der Knoblauch muss hier nicht kleingeschnitten werden, da er durch das lange Schmoren zu einem wohlschmeckenden Püree weichgart, welches keine „Knoblauchfahne“ im Atem erzeugt.

Knoblauch, Speck, Kräuter, Lorbeerblätter zu der Zwiebel-Tomatenmarkmischung geben und Salzen und Pfeffern. Die Fleischstücke mehlieren und anschliessend überschüssiges Mehl abklopfen. Salzen und in Olivenöl scharf anbraten, bis sie von allen Seiten gleichmässig und gut gebräunt sind. Die hier verwendeten 1.2 kg Fleisch wurden auf zweimal gebraten, da alles auf einmal zu viel für die Pfanne geworden wäre (Temperatur sinkt durch das viele kalte Fleisch schlagartig ab und Fleisch brät nicht mehr, sondern kocht nur noch vor sich hin und wird zäh)

Das gebraten Fleisch zu den restlichen Zutaten in den Bräter geben.

Die eingeweichten Steinpilze mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in den Bräter geben.

Das Wasser vorsichtig in eine zweite Schüssel abgiessen, damit man nicht den oftmals in den Pilzen enthaltenen Sand ins Essen kippt. Der Sand hat sich am Boden der Schüssel abgesetzt. Das Wasser in den Bräter über das Fleisch geben. Auch hier wieder vorsichtig giessen, um zu überprüfen, ob sich nicht doch noch ein paar Sandkörner hineingeschmuggelt haben.

Das Fleisch sollte von Wasser ganz oder fast ganz bedeckt sein. Fehlt noch etwas, dann einfach mit heissem Wasser auffüllen.

Deckel drauf und für mindesten 2 ½ Stunden in das vorgeheizte Rohr geben.

Wenn Sie zwischendrin mal überprüfen wollen, werden Sie feststellen, dass das Fleisch hart und zäh ist, aber nach den 2 ½ - 3 Stunden wird es weich sein und auf Gabeldruck fast von selbst zerfallen.

Am besten ist es, den Bräter nach 2 ½ Stunden aus dem Rohr zu nehmen und abkühlen zulassen.

Wenn man dann essen möchte, gibt man den abgekühlten Bräter ins kalte Rohr, stellt 150° (Umluft) ein und lässt das Ragout sich darin eine Stunde lang wieder langsam erwärmen.

Nudeln al dente kochen und das Ragout sowie geriebenen Parmesan servieren.

1.2 kg Rindfleisch (Mittelbug)

40 g getrocknete Steinpilze

6 Knoblauchzehen

150 g geräucherten Speck

3 Zwiebeln

250 ml Weisswein

2 EL Tomatenmark

1 gestrichenen TL Provencekräuter

2 Lorbeerblätter

400 g Nudeln (Maccharoni, Tortiglioni), Salz & Pfeffer, Mehl und Olivenöl zum braten

# korsisches Ragout



1.2 kg Rindfleisch (Mittelbug)  
40 g getrocknete Steinpilze  
6 Knoblauchzehen  
150 g geräucherten Speck  
3 Zwiebeln  
250 ml Weisswein  
2 EL Tomatenmark  
1 gestrichenen TL Provencekräuter 2 Lorbeerblätter 400 g Nudeln  
(Maccharoni, Tortiglioni), Salz & Pfeffer, Olivenöl zum braten

Die getrockneten Steinpilze mit einem halben Liter kochendem Wasser übergiessen und beiseite stellen. Das Fleisch in sehr grosse Teile schneiden. Schneiden Sie es mit der Sehne – diese Sehne auf keinen Fall wegschneiden. Sie muss erhalten bleiben, um dem Gericht Geschmack zu geben und das Fleisch saftig halten.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Im Bräter mit Olivenöl anschwitzen. Sobald sie glasig werden, in der Mitte ein Loch freimachen, Olivenöl hineingeben und das Tomatenmark darin eine Minute anbraten und dann mit den Zwiebeln vermengen.

Den Weisswein angiesen, eventuelle Bratansätze beim Aufkochen des Weins durch Schaben vom Boden des Bräters lösen.

Den Speck in feine Streifen schneiden und ungebraten zu den Zwiebeln geben. Das Fett des ungebratenen Specks schmilzt während des Garens, gibt seinen Geschmack ab und schwimmt am Schluss auf der Oberfläche des Ragouts, wo man es dann leicht mit Hilfe eines Esslöffels abschöpfen kann (Esslöffel einfach flach in die Öllacken eintauchen und Öl abheben).

Knoblauch schälen, halbieren und einen evtl. grünen Keim in der Mitte entfernen. Der Knoblauch muss hier nicht kleingeschnitten werden, da er durch das lange Schmoren zu einem wohlschmeckenden Püree weichgart, welches keine „Knoblauchfahne“ im Atem erzeugt.

Knoblauch, Speck, Kräuter, Lorbeerblätter zu der Zwiebel-Tomatenmarkmischung geben und Salzen und Pfeffern.

Die Fleischstücke in Mehl wälzen. Durch dieses mehlieren wird später die Sauce schön sämig.

Durch leichtes Klopfen auf die Fleischstücke das überschüssige Mehl entfernen und die Stücke in Olivenöl scharf anbraten, bis sie von allen Seiten gleichmässig und gut gebräunt sind. Währenddessen salzen. Die hier verwendeten 1.2 kg Fleisch wurden auf zweimal gebraten, da alles auf einmal zu viel für die Pfanne geworden wäre (Temperatur sinkt durch das viele kalte Fleisch schlagartig ab und Fleisch brät nicht mehr, sondern kocht nur noch vor sich hin und wird zäh).

Das gebratene Fleisch zu den restlichen Zutaten in den Bräter geben, die eingeweichten Steinpilze mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben und in den Bräter geben. Das Wasser vorsichtig in eine zweite Schüssel abgiessen, damit man nicht den oftmals in den Pilzen enthaltenen Sand ins Essen kippt. Der Sand hat sich am Boden der Schüssel abgesetzt. Das Wasser in den Bräter über das Fleisch geben. Auch hier wieder vorsichtig giessen, um zu überprüfen, ob sich nicht doch noch ein paar Sandkörner hineingeschmuggelt haben. Das Fleisch sollte von Wasser ganz oder fast ganz bedeckt sein. Fehlt noch etwas, dann einfach mit heissem Wasser auffüllen.

Deckel drauf und für mindesten 2 ½ Stunden im Dopf garen.

# OCHSENBÄCKCHEN AUS DEM DUTCH OVEN



## Zutaten (für 4 Personen):

4 Ochsenschweinchen ( Stück ca.250 g )

Für die Marinade:

3 Lorbeerblätter

3 Körner Piment

500 ml Rotwein

300 ml Portwein

Röstgemüse:

200 g Karotten

200 g Sellerie

150 g Zwiebeln

4 Stück Knoblauchzehen

2 EL Tomatenmark

100 ml Öl

Salz, Paprika, Pfeffer aus der Mühle zum würzen

1. Die Bäckchen als erstes parieren . Dann alle Zutaten für die Marinade mischen und mit Hilfe eines Zipp-Beutels die Bäckchen am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.
2. Dann die Bäckchen aus der Marinade nehmen und abtupfen. Die Marinade unbedingt aufheben, da wir diese noch für die Sauce benötigen.
3. Die Bäckchen jetzt im heißen Dutch Oven rundherum kräftig anbraten. Dann raus nehmen und zur Seite stellen.
4. Jetzt das Gemüse anrösten, anschließend das Tomatenmark hinzu geben und mit anrösten. Nun mit dem Fond von der Marinade ablöschen und die Gewürze hinzugeben.



## Ochsenschinken - Gulasch im DO

1 kg Ochsenschinken  
etwas Öl (zum Anbraten)  
Zwiebel  
Knoblauchzehen  
1 l Fleischbrühe  
2 EL Fleischbrühe  
1 Stk. Chilischote  
1 Stk. Lorbeerblatt  
etwas Paprikapulver  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Pilze  
etwas Soßenbinder ( zum Andicken )

- 1 Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und klein schneiden. Im Dutch Oven das Öl erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Das Fleisch würfeln, zugeben und anbraten. Die Pilze kurz mit andünsten.
- 2 Dann Tomatenmark untermischen. Das Lorbeerblatt, Paprikapulver, Salz und Pfeffer zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Rund 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Die Chilischote in Streifen schneiden und zum Fleisch geben. Nochmals 10 Minuten köcheln lassen.
- 3 Das Gulasch mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver abschmecken. Mit Soßenbinder andicken. Dazu gibt es eine Semmelknödel - Rolle.



# Ochsenschinken

- 1 kg Ochsenschinken (geputzt)
- 200 g Zwiebeln (weiß)
- 100 g Karotten
- 100 g Sellerieknolle
- 1 EL Tomatenmark
- 400 ml Rotwein (trocken)
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 8 Stk. Rosmarin (Zweige)
- 8 Stk. Thymian (Zeige)
- 1 Stk. Lorbeerblatt
- etwas Pimentkörner
- 500 ml Rinderbrühe (oder Kalbs-oder Gemüsefond)

- 1 Die Ochsenschinken parieren. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
- 2 Im 12er Dutch oven mit etwas Olivenöl anbraten. Herausnehmen und das Röstgemüse darin anbraten.
- 3 Dann das Tomatenmark mit dazugeben und mitrösten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Zuckerrübensirup zugeben. Etwas einkochen lassen.
- 4 Die Backen wieder zugeben und mit dem Fond löschen. Kräuter und Gewürze, sowie etwas Meersalz zugeben. Kohlenverteilung unten 7 - oben 16.
- 5 Gardauer je nach Größe der Backen ca. 2 - 2,5 Std. Ggf. noch etwas Rotwein nachgießen. Wenn das Fleisch zart ist, die Backen rausnehmen und warm stellen.
- 6 Sosse durch ein feinmaschiges Sieb drücken und würzen nach Geschmack.
- 7 Hier wurde mit folgenden Zutaten abgeschmeckt: Salz, Pfeffer, Brühe, Rotwein, Zucker, Zitronensaft, Worcestersoße, ein bisschen Creme fraiche und etwas Sherry. Dies noch etwas binden. Creme Fraiche ist nur nötig, wenn man eine Rahmsoße will. Man könnte auch die Soße mitsamt dem Gemüse so lassen, dazu passen dann sehr gut Kartoffelgerichte. Zu der Rahmsoße gab es als Beilage Spätzle.

# Ossobuco - australische Version



- 3 Stk. Beinscheiben (Rind, je Person eine Scheibe)
- 3 Stk. Karotten (in Würfel geschnitten)
- 2 Stk. Petersilienstengel (gehackt)
- 1 Sch. Sellerie (in Würfel geschnitten)
- 1/2 Stk. Porreestange (in feine Ringe geschnitten und dann geschnibbelt)
- 2 Stk. Zwiebeln (gehackt)
- 3 Stk. Knoblauchzehen (gehackt)
- etwas Oregano
- etwas Salz (grob, löst sich langsam auf)
- etwas Pfeffer (aus der Mühle)
- 2 Stk. Lorberblätter
- 1 Ta. Mehl (zum Wenden der Beinscheiben)
- 1 Do. Tomaten
- 1 Ta. Wasser

Beinscheiben waschen und trockentupfen.

In Mehl wenden und dann im DO anbraten

Die Zwiebeln und den Knoblauch hacken und dann im DO anschwitzen.

Dann die gewürfelten Karotten, den in Ringe geschnittenen Porree, den Sellerie und die Petersilie im DO leicht anbraten.

Das nimmt die Röstaromen auf. (australischer Anteil)

Dann die Tomaten in den DO geben und mit einem Spatel die Tomaten leicht zerkleinern. Erhitzen.

Alles angeröstete in den DO geben, ein wenig Wasser dazu.

Ca. 4 Stunden im DO dünsten



# Ossobuco

4 Stk. Beinscheiben vom Rind 2  
Stk. Zwiebeln  
3 Stk. Karotten  
1 Stk. Lauch  
1 Do. Tomaten  
2 EL Tomatenmark  
1 Ta. Rotwein  
2 Stk. Lorbeerblätter  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Knoblauchpulver etwas  
Mehl  
etwas Olivenöl  
250 ml Brühe

- 1 Die Beinscheiben mehlieren und in Olivenöl scharf anbraten.
- 2 Karotten, Zwiebeln und Lauch klein schneiden. Beinscheiben aus dem Topf nehmen und das Gemüse darin anschwitzen.
- 3 Mit Rotwein ablöschen. Dosentomaten, Tomatenmark zugeben und mit mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver würzen.
- 4 Dann noch die Beinscheiben und die Lorbeerblätter rein. Das Ganze circa. 2,5 Stunden im Dutch Oven schmoren lassen.
- 5 Nach einer Stunde mal nachschauen ob noch genug Flüssigkeit da ist. Wenn nein, nach Bedarf Brühe zugeben.



## Ossobuco ohne Knoblauch

2 Bund Suppengemüse  
 2 Karotten  
 Frische Petersilie  
 Lauch  
 6 Scheiben Ossobuco (Rinderbeinscheibe)  
 2 atomisierte Zwiebeln  
 Etwas Apfelweinessig  
 1 EL Tomatenketchup  
 Natives Olivenöl zum Anbraten  
 1 große Dose geschälte Tomaten  
 Meersalz  
 frisch gemahlener Pfeffer für das Fleisch  
 1 DO 12 er hoch  
 Ca 30 Briketts

Das Suppengemüse in der Küchenmaschine mittelschwer atomisieren, also nicht zu fein hacken (kein Pürree). Dann am DO parken.

Ca. 20 Brekkies unter den DO legen und die Scheiben in etwas Olivenöl anbraten. Es gehen ca 3 Scheiben auf einmal in den DO. Nach dem Anbraten der ersten 3 diese im Deckel des DO parken, die anderen anbreaten.

Das Fleisch aus dem DO nehmen.

Bei Bedarf noch etwas Öl in den Topf geben.

Jetzt die Zwiebeln anschwitzen.

Dann die Mixtur aus der Küchenmaschine in den Topf geben.

Alles leicht anbräunen.

Dann die Beinscheiben alle in den Topf geben.

Die geschälten Tomaten zugeben.

Jetzt ca 12 Brekkies unter dem DO herausziehen und auf den Deckel legen.

Nach ca 60 Minuten weitere 12-15 anfeuern und auf bzw. unter den DO legen. Das ist dann so nach ca. 90 Minuten.

Falls es zu trocken wird, nach Bedarf LAUWARMES Wasser zugeben. Kein Kaltes, sonst kann der DO springen.

Weitere 90 Minuten warten.

Wenn das Fleisch vom Knochen fällt, ist alles fertig. Nicht mit zu viel Oberhitze arbeiten, sonst brennt es an.

Wir sind mit einmal nachlegen gut hingekommen. Die Hitze nimmt zum Ende ab, aber der DO speichert so viel, so dass es reicht.

Wir haben zum Anbraten gutes direktimportiertes Öl aus Italien genommen. Es ist schön säurearm und geschmacksneutral.



# Ossobuco

- 1 EL natives Olivenöl extra 4 EL Butter
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 1 Porreestange, gehackt
- 3 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- 4 dicke Beinscheiben vom Kalb (Ossobuco)
- 300 ml Kalbs- oder Hühnerbrühe
- 300 ml Weißwein
- Gremolata
- 2 EL frisch gehackte Petersilie
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone

Öl und Butter im Dutch-Oven erhitzen. Zwiebeln und Porree zugeben und bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren 5 Minuten weich dünsten.

Das Mehl auf einen Teller streuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch von beiden Seiten im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln. Das Fleisch in den Dutch-Oven geben und bei starker Hitze von beiden Seiten braun anbraten.

Nach und nach Brühe und Wein zugießen und unter ständigem Rühren aufkochen. Die Hitze reduzieren und das Gericht 1 1/4 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch ganz zart ist.

Unterdessen für die Gremolata Petersilie, Knoblauch und Zitronenschale in einer kleinen Schüssel mischen.

Das Fleisch mit einem Schaumlöffel auf einen vorgewärmten Servierteller heben. Die Sauce aufkochen und unter gelegentlichem Rühren eindicken. Das Fleisch mit der Sauce übergießen, mit der Gremolata bestreuen und sofort servieren.

# Klassisches Osso Buco



- 200 g Möhren
- 200 g Stangensellerie
- 1 Dose(n) (425 ml) Tomaten
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 4 Kalbsbeinscheiben (à ca. 300 g)
- Salz
- Pfeffer
- 2 EL Öl
- 1 EL Tomatenmark
- 1 TL Mehl
- 500 ml Gemüsebrühe
- 100 ml trockener Weißwein
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 unbehandelte Zitrone
- Küchengarn

Möhren und Sellerie putzen, waschen und klein schneiden. Tomaten abtropfen lassen, Saft auffangen. Tomaten zerkleinern. Zwiebel schälen und würfeln. Beinscheiben waschen, trocken tupfen und rundherum die Haut 2-3 mal einschneiden.

Beinscheiben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Küchengarn in Form binden. Öl in einem Bräter erhitzen, die Beinscheiben darin kräftig anbraten und herausnehmen. Zwiebelwürfel im Bratfett andünsten. Gemüse, Tomatensaft und -mark und Mehl zugeben und kurz anbraten.

Brühe und Wein einrühren. Fleisch darauflegen. Zgedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 1/2 Stunden schmoren. Für die Gremolata Knoblauch schälen. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Petersilie und Knoblauch fein hacken. Zitrone waschen, trocken reiben und die Schale dünn abreiben. Knoblauch, Petersilie und Zitronenschale mischen. Gremolata über das Fleisch streuen und Osso Buco anrichten. Dazu schmeckt Ciabatta.

# Osso buco alla milanese



1000 g Kalbsbeinscheiben ( oder Ochsenbeinscheiben )  
6 Do. Tomaten  
15 Stk. Zwiebeln  
Stk. Karotten  
5 Stk. Stangensellerie  
etwas Olivenöl  
3 Stk. Lorbeerblätter  
1 Stk. Knoblauchknollen  
1 EL Oregano  
1 EL Thymian  
250 ml Weißwein  
750 ml Rotwein  
750 ml Kalbsfond oder Brühe  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Mehl  
3 EL Tomatenmark

- 1 Heute ein leckeres Rezept aus der Lombardei. Ab und an hat der Metzger des Vertrauens diese Leckereien im Angebot, oder man hat einen Großmarkt in der Nähe, der dies sicher führt.(vor allem vom Kalb) Nun mag man sich streiten, ob dies ein klassisches Osso Buco ist oder nicht, aber es hat verdammt gut geschmeckt. Vor allem \*mit\* den Tomaten bekommt man extraviel Sauce und die Kinder freuen sich.
- 2 Zur Zeitplanung: Ossobucco kann wunderbar am Tag vorher zubereitet werden, denn nach jedem Aufwärmen wird das Gericht besser.
- 3 Die Tomaten mit dem Zauberstab zerkleinern und in einen großen Topf einbringen. Den Wein, die Gewürze und die Fond hinzugeben und kurz kochen. Essen Kinder mit, ruhig etwas länger kochen, damit sich der Alkohol verflüchtigt.
- 4 Die Kalbsbeinscheiben (sie heißen übrigens "osso buco", weil dies "hohler Knochen" bedeutet) mit Fleischgarn umbinden und mit Salz und Pfeffer würzen. Leicht bemehlen und in Olivenöl scharf anbraten. Nun das Ossobucco in einen großen Topf oder ein tiefes Backblech legen.
- 5 Darauf die in die Stücke geschnittenen und auch scharf angebratenen Möhren, Sellerie- und Zwiebelstücke geben. Die Tomatensauce vorsichtig darüberschütten und bei 120 Grad in die Ofen geben
- 6 Nun sollte das Ossobucco ca. 5 Stunden vorsichtig schmoren und nur ab und an muss man kurz die Flüssigkeit vorsichtig etwas umrühren
- 7 Die Gremolata habe ich mal weggelassen und einfach den Saft einer halbe Zitrone dazugeben :D Serviert wird dies mit Pasta oder Risotto. Aber für solche Nebensächlichkeiten war kein Platz auf dem Teller.

# Ossobuco alla Milanese – geschmorte Kalbshaxe



4 Stück	Kalbshaxenscheiben
2 Stück	Möhren
2 Stück	Staudensellerie
1 große	Zwiebel
600 Gramm	Tomaten
1 Bund	Petersilie
2-3 EL	Butter
1/4 Liter	Weißwein
1/4 Liter	Rinderbrühe
2 Stück	Knoblauchzehen
1-2 Zweige	Thymian
2 Stück	Lorbeerblätter
	Salz & Pfeffer zum würzen

## Für die Gremolata:

1 unbehandelte	Zitrone
2 Stück	Knoblauchzehen
1 Bund	glatte Petersilie

1 Die Möhren, Staudensellerie, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln und mit der Butter im Dutch Oven bei mäßiger Hitze anschmoren. Sobald das Gemüse etwas Farbe angenommen hat, wird der Dutch Oven auf Seite gestellt.

2 Als nächstes werden die Kalbshaxenscheiben mit einem Küchengarn zusammengebunden, sodass diese eine kompakte runde Form erhalten. Dann wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer gewürzt und danach in Mehl gewendet. Das überschüssige Mehl abklopfen. Nun werden die Fleischscheiben in einer Bratpfanne in Olivenöl von beiden Seiten bei mittlerer Hitze hellbraun angebraten. Anschließend wird das Fleisch auf das Gemüse gesetzt.

3 Das Öl aus der Bratpfanne abgießen. Nun den Weißwein in die Bratpfanne gießen und den Bratensatz in der Pfanne lösen und den Weißwein einkochen bis ca. 5 EL übrig bleiben. In der Zwischenzeit die Tomaten mit kochendem Wasser übergießen, sodass sich die Haut einfach lösen lässt. Die Tomaten vierteln und die Kerne entfernen. Nun wird die Rinderbrühe, Tomatenstücke, Petersilie, Thymian und Lorbeerblätter zu dem Bratenfond gegeben und kurz aufgekocht. Das Ganze wird nun mit Salz & Pfeffer abgeschmeckt.

4 Die Sauce wird nun über das Fleisch im Dutch Oven gegeben. Nun wird das Ossobuco mit geschlossenem Deckel bei ca. 170 Grad für ca. 2 – 3 Stunden geschmort. Zwischendurch immer wieder das Fleisch mit der Sauce übergießen. Sollte die Flüssigkeit zu wenig werden, dann einfach mit etwas Rinderbrühe auffüllen. Das Ossobuco ist fertig, wenn das Kalbsfleisch butterweich ist.

5 Für den besonderen Kick, wird die Gremolata über das fertige Gericht gestreut. Hierzu wird der Schalenabrieb einer Zitrone, 2 fein gewürfelte Knoblauchzehen und die fein gehackte glatte Petersilie vermengt und über das fertige Gericht gestreut. Bon Appetit!

## Ossobuco alla Milanese



5 Rinder- oder Kalbsbeinscheiben  
Mehl  
Olivenöl  
Knoblauch  
Staudensellerie  
Karotten  
300g getrocknete Tomaten  
1/3 Tube Tomatenmark  
4 mittlere Zwiebeln  
Knoblauch nach belieben, am besten reichlich  
Basilikum  
Thymian  
Oregano  
Petersilie  
Pfeffer  
Salz  
1-2TL klare Gemüsebrühe  
1-2 Lorbeerblätter  
Zitronenschale  
1/2l halbtrockenen Weißwein

Schneiden Sie zunächst alles Gemüse klein. Umwickeln Sie die Beinscheiben mit Rollbratenzwirn, damit sie bei der Zubereitung nicht zerfallen.

Wenden Sie die Beinscheiben großzügig im Mehl, so bekommen Sie beim Anbraten eine schöne Farbe.

Glühen Sie in Ihrem [Anzündkamin](#) ca.25 Briketts durch und legen Sie diese unter Ihren 6" Dutch Oven. Braten Sie die Beinscheiben von beiden Seiten in Olivenöl an, bis sie goldbraun sind.

Entnehmen Sie die Beinscheiben dem Dutch Oven, legen Sie diese auf den Deckel, füllen Sie das Gemüse in Ihren Dutch Oven, geben Sie das Knochenmark hinzu und braten Sie das Gemüse leicht an.

Wenn das Gemüse angebraten ist, geben Sie das Tomatenmark, die getrockneten Tomaten, die Lorbeerblätter, die Gemüsebrühe und den Weißwein hinzu.

Verrühren Sie alles kräftig durch und geben Sie die Beinscheiben hinzu.

Legen Sie 7 Briketts unter Ihren Dutch Oven und 18 Stück auf den Deckel.

Wenn die Briketts nach ca. 90 Minuten nachlassen, sollten Sie unten 4 und oben 10 durchgeglühte Briketts nachlegen.

Bereiten Sie nun die Gremolata vor. Dafür benötigen Sie 2TL geriebene Zitronenschalen, einen Bund Petersilie, 3-6 Zehen Knobi und 2 EL Olivenöl. Schneiden Sie alles sehr fein und zerreiben Sie es im Mörser zu einer glatten Masse.

Nach ca. 2 1/2 - 3 Stunden ist Ihr Ossobuco alla Milanese fertig.



## Ossobuco alla Milanese

4	Beinscheiben vom Kalb
4 Stangen	Staudensellerie
4	Möhren
3	Zwiebeln
3	Knoblauchzehen
300 ml	Weißwein (trocken)
300 ml	Kalbsfond
800 g	geschälte Tomaten
2 Zweige	Rosmarin
2 Zweige	Thymian
2	Lorbeerblätter
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Italian Garden von Ankerkraut
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Olivenöl
	Mehl

- Zunächst wird das Gemüse geschnitten, was auch gleichzeitig die aufwändigste Arbeit beim Ossobuco ist. Der Staudensellerie, die Möhren und die Zwiebeln werden geputzt und in kleine Würfel geschnitten. Die Knoblauchzehen schneidet man ebenfalls in kleine Würfelchen. Den Rosmarin, den Thymian und die Lorbeerblätter bindet man mit Küchengarn zu einem Bouquet garni, also einem Kräutersträußchen. Dieses kann man nämlich später ganz einfach aus dem Schmortopf entfernen ohne mühselig alle Zweige einzeln rauszufischen.
- Wenn alle Schneidarbeiten erledigt sind, geht es endlich an den Grill bzw. Dutch Oven. Für dieses Rezept haben wir den Petromax Feuertopf ft6 verwendet. Damit der Topf windgeschützt ist, haben wir ihn in den Kamado Joe Classic II Keramikgrill gestellt. Der Grill wird nun auf 180°C eingeregelt. In der Zwischenzeit werden die Beinscheiben leicht gesalzen und beidseitig in Mehl gewälzt. Das gibt zum einen eine bessere Bräunung, was aber viel wichtiger ist, das Mehl sorgt nachher für die richtige Bindung ohne das man das Mehl herausschmeckt. Anschließend bindet man die Kalbsbeinscheiben mit einem Küchengarn straff zusammen. Das gibt ihnen Halt beim Braten und verhindert später beim Herausnehmen, dass sie zerfallen. Ist der Grill eingeregelt und der Dutch Oven schön heiß, gibt man etwas Öl hinein und legt die Beinscheiben dazu. Die Beinscheiben werden nun für 2-3 Minuten angebraten. Sobald beide Seiten angebräunt sind, nimmt man das Fleisch aus dem Dutch Oven und legt es erstmal beiseite.
- Bevor nun das Gemüse angeröstet wird, sollte man schauen, dass noch etwas Öl im Dopf ist. Darin röstet man das Gemüse an. Zuerst gibt man die Möhren hinein und röstet diese leicht an. Dann kommt das restliche Gemüse wie die Sellerie, die Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Nach 4-5 Minuten gibt man nun das Tomatenmark hinzu und vermischt alles ordentlich und löscht das Röstgemüse direkt mit dem Weißwein ab. Das Tomatenmark darf nicht anbrennen, da es sonst bitter wird. Nun wird der Keramikgrill auf indirekte Hitze umgebaut und die Deflektorplatten einfach auf den Grillrost unter den Dutch Oven gelegt. Hinweis: Wer das Ossobuco nicht im geschlossenen Grill zubereiten möchte, sondern klassisch mit Briketts auf und unter dem Dutch Oven, der kann das natürlich auch tun. Wir empfehlen dann Kokoko Eggs von McBrikett zu verwenden, da Kokosbriketts länger halten als Buchenholzbriketts. Hier sollte man dann 14 durchgeglühte Briketts auf dem Deckel verteilen und 7 Stück unter dem Dutch Oven. Die Anzahl der Briketts kann je nach verwendeter Brikettsorte, Wind und Außentemperatur variieren. Ist der erste Alkoholdunst verflogen, gibt man nun den Kalbsfond hinzu und legt das Kräutersträußchen hinein. Darauf kommen nun die angerösteten Beinscheiben. Den eventuell ausgetretenen Fleischsaft gibt man ebenfalls mit hinein und schaut, dass alles auch etwas von der Flüssigkeit bedeckt ist. Nun kommt der Deckel auf den Dutch Oven und man kann sich für mindestens 1,5 Stunden zurücklehnen.
- Gegen Ende der Garzeit, sollte man schauen, dass die Soße nicht zu dick wird und eventuell anbrennt. Ist die Flüssigkeit im Feuertopf zu stark einreduziert, einfach mit etwas Wasser oder Gemüsebrühe aufgießen. Nach insgesamt 1,5 – 2 Stunden ist das Ossobuco alla Milanese fertig und die Sauce hat eine richtig tolle Konsistenz durch das Kollagen der Beinscheiben bekommen. Das Fleisch ist jetzt butterzart und zerfällt von alleine. Genau so muss ein gutes Ossobuco sein. Dazu serviert man üblicherweise Risotto Milanese mit Gremolata oder cremiger Polenta.

# Portugiesisches Rindergulasch

## Carne de vaca estufada

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Fleisch darin anbraten. Zwiebeln, Knoblauch und Karotten schälen und fein würfeln. Zum Fleisch geben und andünsten. Tomatenmark einrühren und dann alles mit Weißwein ablöschen. Lorbeerblätter dazugeben und das Gulasch bei mittlerer Hitze ca. 1 1/2 - 2 Stunden bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Zwischendurch umrühren und nach Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Zum Schluss gehackte Petersilie darüber geben und servieren.

Dieses Gericht ist in Portugal sehr beliebt. Es lässt sich auch mit anderen Fleischsorten (z.B. Lamm oder Schwein) zubereiten. Am besten schmecken Salzkartoffeln und Reis dazu.



### Zutaten für 4 Portionen:

---

**1 kg** Gulasch vom Rind

---

**2** Zwiebel(n)

---

**1** Knoblauchzehe(n)

---

**50 ml** Olivenöl

---

**2** Karotte(n)

---

**100 ml** Weißwein

---

**1 EL** Tomatenmark

---

**2** Lorbeerblätter

---

Salz und Pfeffer

---

**½ Bund** Petersilie

# Pot au feu

## Zutaten:

2 kg Rindfleisch (z.B. Beinscheiben, Rinderbrust, Rinderbug)  
1 Bouquet Garni aus Petersilie, 2 Lorbeerblättern und Thymian  
1- 1,5 kg gemischtes Gemüse der Saison (z.B. Kohlrabi, Lauch, Karotten, Sellerie, Kartoffeln, Zwiebeln) 2 Knoblauchzehen  
Pfeffer, Salz  
Senf  
Cornichons



Die Briketts für mittlere Hitze im Dutch Oven durchglühen. Dann das Fleisch in den Topf mit Wasser und ca. eine bis anderthalb Stunden schmoren, bis es zart wird. Wenn sich am Anfang des Kochvorgangs viel Schaum bilden sollte, abschöpfen.

Während das Fleisch schmort das Gemüse putzen und in größere Stücke schneiden.

Für das Bouquet Garni den Thymian, die Petersilie und die Lorbeerblätter zu einem Sträußchen zusammenbinden.

Nach ca. die ein bis anderthalb Stunden das Gemüse, den Knoblauch, Pfeffer, Salz und das Kräutersträußchen dazu. Das Pot au feu weiter kochen lassen, bis das Gemüse weich ist.

Essen könnt man das Pot au feu auf zwei Arten. Einmal die Brühe als Vorsuppe und danach das Fleisch und das Gemüse, oder die Einlage mit der Brühe zusammen. Gegessen wird der Eintopf dann zusammen mit dem Senf, und dem Chutney. Die Cornichons werden zusätzlich dazu gereicht.



## Potjie Rindfleisch

2 große Zwiebeln,

1 Rindfleisch

Schwein, Ziege oder Schafe gehen auch.

1 Kg Kartoffeln,

2 Karotten,

1 Sellerie, 1 Stange Lauch,

Öl

Eine alte burische Spezialität ist der "Potjie", ein Gericht mit Fleisch und Gemüse, das bequemerweise stundenlang über dem Feuer zu einer köstlichen Speise gart.

Stelle den Potjie auf das Feuer. Gebe einen Schluck Öl hinein, sobald das Öl heiß ist, werden die grob geschnittenen Zwiebeln in den Potjie gegeben und unverzüglich danach das Fleisch. Nun unter gelegentlichen Rühren die Zutaten gut anbraten. Karotten, Sellerie und Lauch klein schnibbeln und nach kurzer Anbratphase (10- 15 Min je nach Hitze) hinzugeben. Nun mit Worcestersauce, Salz, Pfeffer und Koriander abschmecken (Knoblauch oder Chakalaka nach Wunsch) und die in große Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzugeben. Unter Flüssigkeitszugabe (Wasser, Bier, Wein) garen lassen.

# Rinderbraten »al Barolo«



- 1,2 kg** Rinderbraten
- 2** Zwiebeln
- 3** Knoblauchzehen
- 5** Nelken
- 1 kleines Bund** gemischte Kräuter (Salbei, Thymian, Rosmarin und glatte Petersilie)
- 5** Wacholderbeeren
- 3/4 l** Barolo (ersatzweise Nebbiolo)
- 6 EL** Sonnenblumenöl
- 1 EL** Tomatenmark  
Pfeffer aus der Mühle
- 50 g** Lardo (besonders gereifter fetter Speck)
  - 3** Möhren
- 2 Stangen** Staudensellerie
- 5** schwarze Pfefferkörner
- 300 g** Ochsenchwanz
  - 1** Zimtstange
  - 3** Lorbeerblätter
- 150 g** kalte Butter
- 50 ml** Cognac
- Salz

In den Rinderbraten mit einem spitzen Messer kleine »Taschen« einschneiden. Den Lardo in dünne Streifen schneiden und hineinstecken. Zwiebeln, Möhren und Knoblauch schälen, Sellerie waschen und putzen, alles in dicke Scheiben schneiden. Die Nelken und die Pfefferkörner im Mörser fein zerstoßen. Kräuter abbrausen und trocken schütteln.

Braten und Ochsenchwanz in einen Bräter geben, Gemüse einstreuen. Nelken und Pfefferkörner, Kräuter, Zimt, Wacholder und Lorbeer dazugeben, Wein aufgießen. Das Fleisch mindestens 12 Std. zugedeckt marinieren lassen. Dann Backofen auf 170 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Marinade durch ein Sieb seihen und auffangen, die Gemüsemischung abtropfen lassen.

In einer großen Pfanne 50 g Butter und 2 EL Öl erhitzen, Rinderbraten und Ochsenchwanz darin von allen Seiten schön braun anbraten. Aus der Pfanne nehmen. Bratensatz mit dem Cognac ablöschen. Fleisch mit dem abgelöschten Bratensud wieder in den Bräter geben.

Pfanne säubern und darin übriges Öl erhitzen. Gemüsemischung dazugeben und ca. 10 Min. unter Rühren bei mittlerer Hitze braten. Tomatenmark unterrühren und alles weiterbraten, bis sich Röststoffe bilden. Mit Marinade ablöschen, die Sauce in den Bräter geben. In den Ofen (Mitte) schieben und alles ca. 2 Std. 45 Min. abgedeckt schmoren lassen, bis das Fleisch gar und zart ist. Ab und zu mal umrühren und den Braten mit Sauce übergießen.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen, in Alufolie wickeln und im ausgeschalteten Backofen warm halten. Sauce durch ein Sieb passieren und auf dem Herd bei mittlerer Hitze auf ca. 300 ml Flüssigkeit einkochen, übrige Butter in kleinen Stücken untermixen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und mit der Sauce servieren.

# Rinderbraten



- 1,2 kg Rinderbraten
- Pfeffer
- 2 EL** Tomatenmark
- 3 Scheiben** Zitrone
- 200 g** TK-Suppengrün
- 400 ml** Rinderfond
- Kräutersalz
- 2 EL** Senf
- 50 g** Kräuterbutter
- 1 TL** Steinpilzhefebrühe (Reformhaus)
- 125 ml** Rotwein (ersatzw. Brühe)

1. Braten mit Kräutersalz und Pfeffer würzen. Mit Senf und Tomatenmark bestreichen. Mit Kräuterbutter, Zitronenscheiben, Steinpilzhefebrühe, Suppengrün, Rotwein und Fond in den gewässerten Römertopf geben.

2. Geschlossen bei 180° (unten, Umluft 160°) 2 Std. schmoren lassen. Sauce durch ein Sieb passieren, eventuell binden, abschmecken und zum Braten reichen.



## Rinderbraten aus dem Dutch Oven

2 kg	Rinderbraten
0,5 l	Rotwein
0,5 l	Rinderfond
2	Möhren
3	Knoblauchzehen
2	mittlere Zwiebeln
2	Schalotten
1 Stück	Petersilienwurzel
1 Stange	Lauch
1 Stück	Sellerie
1	Zitrone
2	Lorbeerblätter
6-7 Zweige	Thymian
2-3 Zweige	Rosmarin
75 ml	Olivenöl
	grobes Meersalz
	Pfeffer
	Majoran
100 ml	Milch (optional)
2 EL	Mehl (optional)

- Zunächst werden die Schalotten in feine Würfel geschnitten. Der Rosmarin, Thymian und zwei Knoblauchzehen werden fein gehackt. Aus dem Saft der Zitrone, dem Olivenöl, den Schalottenwürfeln, dem gehackten Knoblauch und den gehackten Kräutern wird nun eine Marinade hergestellt. Diese wird anschließend noch mit Salz, Pfeffer und Majoran abgeschmeckt.
- Das Fleisch sollte nun mindestens eine Stunde vor dem Zubereiten mariniert werden. Das klappt am besten, wenn man das Fleisch zusammen mit der Marinade evakuieren und dann zurück in den Kühlschrank stellt. In der Zwischenzeit kann man sich dem Wurzelgemüse widmen und den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Der Sellerie, die Petersilienwurzel und die Möhren werden ebenfalls geputzt und in kleine Stücke schneiden. Die beiden Zwiebeln werden geschält und grob gewürfelt und die eine Knoblauchzehe wird geschält und in Scheiben geschnitten. Nun werden 25 Kokoko Eggs Briketts durchgeglüht. Wenn diese vollständig durchgeglüht sind, werden diese unter dem Dutch Oven platziert und darin etwas Olivenöl erhitzt. Darin wird der marinierte Braten ringsherum angebraten und anschließend entnommen und beiseite gestellt.
- Nun wird das klein geschnittene Wurzelgemüse darin angebraten und mit dem Rotwein und Rinderfond abgelöscht. Anschließend darf der Braten darauf Platz nehmen und die Lorbeerblätter kommen noch mit hinein. Dann wird der Deckel aufgelegt und 15 Kokoko Eggs werden von unten auf den Deckel gelegt, so dass sich 15 Briketts auf dem Deckel befinden und 10 Briketts unter dem Dutch Oven. Die Ziel-Temperatur, die wir im Dutch Oven erreichen möchten, beträgt rund 180 °C.
- Im Dutch Oven braucht der Rinderbraten ca. 1,5 bis 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 66 °C. Wenn diese Kerntemperatur erreicht ist, wird der Rinderbraten aus dem Dutch Oven entnommen und in Alufolie gewickelt für 15-20 Minuten ruhen lassen. So können sich die Fleischsäfte noch verteilen und er zieht noch etwa 5°C nach, so dass er am Ende eine Kerntemperatur von etwa 70-71°C hat. Wer den Braten nicht so durch haben möchte, kann ihn natürlich auch dementsprechend eher aus dem Dutch Oven nehmen. Um die Temperatur zu überwachen hilft ein Grillthermometer wie zum Beispiel das GrillEye, denn damit lässt sich sowohl die Kerntemperatur vom Fleisch, als auch die Gartemperatur im Dutch Oven messen. Die Thermometerkabel lassen sich hervorragend durch die Schlitze am Deckel vom Feuertopf führen.
- In der Ruhezeit wird der Bratensud mit dem Gemüse durch ein Sieb passiert. Die Soße wird nun noch mal kurz im Dutch Oven aufgeköchelt und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Nach Bedarf kann diese noch mit einer Mehlschwitze angepöckelt werden. Dazu wird das Mehl klumpenfrei in die kalte Milch gerührt und anschließend mit in die kochende Soße gerührt. Diese lässt man nun bis zur gewünschten Dicke köcheln. Nun wird der Rinderbraten vom Netz befreit, aufgeschnitten und mit der Soße serviert. Dazu passen beispielsweise Knödel und Rotkohl.



## Rinderbraten aus dem Schaufelstück

**2 kg Schaufelstück vom Rind**

**1 Bnd. Röstgemüse**

**etwas Salz**

**etwas Pfeffer**

**2 & 3/4 Ta. Rotwein**

**3 Ta. und 3 & 1/3 EL Rinderbrühe**

**1 EL Tomatenmark**

- 1 Fleisch mit Salz und Pfeffer einreiben und gut anbraten
- 2 Röstgemüse in Würfel schneiden und ebenfalls anbraten.
- 3 Tomatenmark zugeben und leicht anbraten
- 4 Aufgießen mit Rotwein und ca 400 ml Rinderfond
- 5 Gut 2 Stunden schmoren lassen und nach Bedarf Rinderfond nachgießen
- 6 Fleisch herausnehmen, Soße durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Speisestärke binden.

# Rinderbraten in Prosecco



**2 Bund** Frühlingszwiebeln

1,5 kg Rindfleisch (z. B. Nuss oder Oberschale, beim Metzger mit 80 g fettem Speck gespickt bestellen)

**3** Kalbsknochen

**3 Zweige** Thymian

**1 Stück** Schwarzbrot

**3 EL** dunkler Saucenbinder

**150 g** Shiitake-Pilze

Salz

Pfeffer

**3 EL** Öl

**500 ml** trockener Prosecco

**1** Tomate

**1 l** Fleischbrühe

Frühlingszwiebeln waschen, putzen und halbieren. Shiitake-Pilze putzen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Im Bräter in heißem Öl mit den Knochen rundherum anbraten. Zwiebeln und Pilze zugeben, kurz mitbraten. Mit Prosecco schluckweise ablöschen und diesen immer wieder etwas einköcheln lassen. Thymian, Tomate und Brot zufügen.

Den Braten mit der Brühe angießen und geschlossen 2 Std. bei kleinster Temperatur garen, nach 1 Std. einmal wenden. Fleisch herausheben. Fond durch ein Sieb passieren und mit dem Saucenbinder binden.

# Rinderbraten mit Balsamico-Rotwein-Oberssauce - dazu Gnocchi und Blattsalat



1 **MARINIEREN:** Das Schulterscherzel mit kaltem Wasser abwaschen und mit Küchenrolle abtrocknen. Die Pfefferkörner mit den Lorbeerblättern grob mörsern. Rotwein, Balsamico, Zwiebel (sehr feingehackt) mit den Gewürzen mischen. Alles mit dem Fleisch invacuumieren oder in Gefrierbeutel geben und die Luft herausdrücken und fest verschließen. Mindestens 12 Stunden (besser 24-36 Stunden) zum Marinieren in den Kühlschrank geben. Ab und zu den Gefrierbeutel mal umdrehen.

2 **WEITERVERARBEITUNG:** (Dauer ca. 3 - 3,5 Stunden) Das Fleisch rechtzeitig aus den Kühlschrank nehmen und auf Zimmertemperatur erwärmen lassen. Das Fleisch dann raus aus dem Beutel und trockentupfen. Mit grobem Meersalz und Pfeffer würzen. Das Suppengrün grob würfeln. Die Marinade mit dem Mixstab, pürieren und beiseite stellen.

3 **DO (12er)** vorheizen. (8 unten - 16 oben) Die Butter mit dem Olivenöl vermischen und das Fleisch kräftig anbraten. Das Fleisch nach ca 40 Minuten aus dem DO rausnehmen und in Alufolie zwischenlagern.

4 Das grob gewürfelte Suppengrün und die kleingehackte Zwiebel anrösten. Zwiebel und Suppengrün an den Rand schieben und das Tomatenmark sehr stark (fast schwarz) mit anrösten. Anschließend mit dem Rotweinsud ablöschen. Jetzt das Fleisch zurück in den DO geben Deckel aufsetzen und bei kleiner Innentemperatur schmoren lassen. Eventuell die KT messen (KT 68-70° C ist Medium und 80-85° C ist Well Done/Durch). Ev. Brikets nachlegen nicht vergessen!

5 Nach Ende der Garzeit das Fleisch in Alufolie wickeln und beiseite stellen. Mindesten 15 Minuten, aber so lange braucht die Sauce zum Binden auch, rasten und entspannen lassen. (Sonst tritt Fleischsaft aus!) Die entstandene Sauce pürieren und anschließend passieren. (kann auch mit dem Gemüse serviert werden) Die Sauce mit den geriebenen Kartoffeln und Rinderjus dazugeben, aufkochen und damit binden Das Obers in die nicht mehr kochende Sauce dazugeben aber nicht mehr aufkochen lassen. (Nur mehr ziehen lassen) Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker oder Honig abschmecken.  
**FERTIG**

6 **TIPP:** 1-2 EL Speisestärke in einer halben Tasse kalten Wasser auflösen und unter ständigem rühren zugeben, erspart die geriebenen Kartoffel und etwas Zeit.

7 **ANRICHTEN:** Das Fleisch mit einem sehr scharfen Messer in Scheiben portionieren (**WICHTIG:** unbedingt quer zur Faser schneiden) und mit den gegrillten Pfirsich- oder Birnenhälften mit Preiselbeeren darauf in der Sauce anrichten. Ev. noch einen Löffel geschlagenen Obers und ein Stück frische Petersilie o.ä. auf die Sauce zum dekorieren dazugeben - ist aber kein muß.

8 Dazu passen ausgezeichnet noch selbstgemachte Gnocchi und grüner Blattsalat.

9 **GNOCCHI** selbst gemacht Arbeitszeit ca. 1 Stunde

10 Kartoffeln weich kochen, schälen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse pressen. Ein wenig Muskatnuss (1/8 in etwa) darüberreiben. Leicht salzen, die Eier dazugeben und mit dem Mehl verkneten, (in Italien kommt noch etwas grober Grieß dazu) nur so viel Mehl nehmen, das der Teig nicht die Finger verklebt. Eine Rolle formen, Stücke abschneiden und diese zu ca. 1-1,5 cm dicke Rollen drehen. Davon wieder Stücke von ca. 2 cm abschneiden und mit dem Daumen über die Außenseite einer Gabel rollen. So entsteht das schöne Muster. Die Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser geben und kurz ziehen lassen (ca. 2-3 Min.) - nicht mehr kochen. Die fertigen Gnocchi schwimmen dann oben, diese mit einem Sieb herausheben und abtropfen lassen. Am noch heißen Deckel des DO mit etwas brauner Butter "glasieren".

- 1 & 1/5 kg Rindfleisch (Schulterscherzel o.ä.)
- 200 ml Rotwein trocken (solchen den man selbst auch trinken würde)
- 6 EL Balsamico Essig
- 20 Stk. Pfefferkörner (schwarz und rot gemischt)
- 2 Stk. Zwiebel (mittelgroß)
- 2 Stk. Knoblauchzehen
- 1 Stk. Chillischoten
- 4 Stk. Lorbeerblätter
- etwas Grobes Meersalz
- etwas Pfeffer schwarz (gemahlen)
- 80 g Butter
- 3 EL Olivenöl (Gutes - kein 5 Euroöl)
- 750 g Suppengrün (Karotten, gelbe Rüben, Petersilwurzten,...)
- 2 Stk. Zwiebel (mittelgroß -für die Sauce)
- 1 Stk. Kartoffel roh gerieben
- 2 EL tomatenmark (aus der tube)
- 250 ml Sahne (Obers auch Schlagobers genannt)
- 6 EL Preiselbeeren (keine Marmelade wenn 's geht)
- etwas Zucker oder Honig (für die Sauce)
- 75 ml Rinderbrühe (für das gewisse Etwas)

Gnocchi

1 kg Kartoffel (mehlig)

2 Stk. Eier

1 TL Salz (ev. etwas mehr - nach Geschmack) 350 g Mehl  
(ca. Angabe nach Teigkonsistenz) etwas Muskatnuss  
(gemahlen)

50 g Butter

# Rinderbraten mit Kürbis-Kartoffel-Plätzchen



- 1,5 kg Rinderbraten(küchenfertig; z. B. schmales Schaufelstück vom Rind)
- 400 g Gemüse(z. B. Möhren, Knollensellerie, Lauch und Zwiebel)
- 750 ml kräftiger Rotwein
- 4 Wacholderbeeren
- 8 schwarze Pfefferkörner
- 2-3 Zweige Thymian
- 400 g mehligkochende Kartoffeln
- 2 EL Rapsöl
- 50 g Butter
- 100 g Mehl
- ca.50 g Butterschmalz
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Tomatenmark
- 750 ml Rinderbrühe
- 2-3 Gewürznelken
- 2 Lorbeerblätter
- 1 EL Speisestärke
- 400 g Muskatkürbis
- 200 ml Gemüsebrühe
- 3 Eigelb
- Salz
- frischgeriebene Muskatnuss

Das Fleisch rundum mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse putzen, schälen und in Würfel schneiden. Das Butterschmalz in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin bei großer Hitze von allen Seiten scharf anbraten. Dann herausnehmen und beiseitestellen.

Das Gemüse in denselben Bräter geben und in ca. 6 Min. anrösten. Das Tomatenmark hinzufügen und unter Rühren kurz mitrösten, bis es beginnt sich am Topfboden leicht anzusetzen. Mit der Hälfte des Weins ablöschen und den Wein fast vollständig einkochen lassen.

Den restlichen Wein und die Brühe dazugießen. Die Wacholderbeeren, Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblätter und Thymianzweige dazugeben und alles aufkochen. Das Fleisch dazugeben und zugedeckt bei kleiner Hitze 3-4 Std. köcheln lassen, dabei das Fleisch gelegentlich wenden. (Das Fleisch ist weich, wenn es leicht von der Fleischgabel gleitet.)

Inzwischen für die Plätzchen die Kartoffeln und den Kürbis schälen. Den Kürbis entkernen. Kürbis und Kartoffeln in grobe Stücke schneiden.

Das Öl in einem Topf erhitzen, Kartoffeln und Kürbis darin ca. 1 Min. andünsten. Die Brühe dazugießen und aufkochen. Kartoffeln und Kürbis zugedeckt bei mittlerer Hitze in ca. 30 Min. weich garen. Dann abgießen und mit dem Kartoffelstampfer fein zerstampfen. Die Butter zerlassen, mit Eigelben und Mehl untermischen. Die Masse kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Aus der Kürbis-Kartoffel-Masse 18 kleine, runde Plätzchen formen. Das Butterschmalz in einer großen beschichteten Pfanne erhitzen, die Plätzchen darin portionsweise auf jeder Seite in 3-4 Min. goldbraun braten. Herausnehmen und warm halten.

Das Fleisch aus dem Bräter nehmen und warm halten. Schmorfond durch ein feines Sieb in einen Topf passieren und offen bei mittlerer Hitze um die Hälfte einkochen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und unter die Sauce rühren, dann kurz aufkochen.

Das Fleisch quer zur Faser in Scheiben schneiden und mit der Sauce und den Kürbis-Kartoffel-Plätzchen anrichten und servieren. Dazu passen blanchierte und kurz in Butter geschwenkte Rosenkohlblätter.



# Rinderbraten mit Meerrettich-Rotweinsauce

3 kg Rinderbraten  
 125 g Katenschinkenwürfel  
 5 Stk. Zwiebeln (mittelgroß)  
 5 Stk. Karotten (mittelgroß)  
 1200 ml Rinderbrühe  
 750 ml Rotwein  
 200 g Crème Fraîche  
 200 g Meerrettich (frisch, oder Gemüsemeerrettich)  
 3 EL Mehl  
 etwas Himalajasalz  
 etwas Brauner Zucker  
 etwas Pfeffer ( frisch gemahlen, schwarzer)  
 4 EL Paprikapulver (edelsüß)  
 etwas Vegeta (natural)  
 etwas Senf (mittelscharf)  
 etwas Butterschmalz  
 etwas Preiselbeeren

- 1 Den Rinderbraten mit Senf einreiben, salzen und pfeffern.
- 2 Den DO gut mit Butterschmalz ausreiben und schmelzen lassen, das Fleisch rundum scharf anbraten, beiseite legen und mit Paprikapulver pudern (zum scharfen anbraten nehme ich nach Möglichkeit den Gasbrenner).
- 3 Die Katenschinkenwürfel im verbliebenen Bratensatz anbraten, Zwiebeln und Möhren würfeln und ebenfalls mit anbraten.
- 4 Fleisch wieder in den Topf, mit dem Rotwein und der Hälfte des Rinderfonds ablöschen.
- 5 Den Deckel schließen, die durchgeglühten Kohlen verteilen und alles ca. 2 ½ - 3 Stunden schmoren lassen, ab und an etwas Fond aufgießen, Braten evtl. einmal wenden.
- 6 Wenn der Braten gar ist, aus dem Topf nehmen und in „silbrig glänzender Metallwalzfolie“ ruhen lassen.
- 7 Die Soße durch ein Sieb passieren, Mehl, etwas Fond und Crème fraîche verrühren, die Soße damit binden, den Meerrettich untermischen und mit Salz, Pfeffer, 2x EL Paprikapulver, braunem Zucker und Vegeta abschmecken.
- 8 Fleisch in Scheiben schneiden und in die fertige Soße legen. Mit Klößen ( <http://www.grillsportverein.de/forum/members/infernal-fire-9350-albums-kochrezepte-picture2437-kloesse-aus-gekochten-kartoffeln-mit-geroesteten-weissbrotwuerfeln.html> ) und Preiselbeeren servieren.

## Rinderbraten aus dem Dutch Oven



2 kg	Rinderbraten
0,5 l	Rotwein
0,5 l	Rinderfond
2	Möhren
3	Knoblauchzehen
2	mittlere Zwiebeln
2	Schalotten
1 Stück	Petersilienwurzel
1 Stange	Lauch
1 Stück	Sellerie
1	Zitrone
2	Lorbeerblätter
6-7 Zweige	Thymian
2-3 Zweige	Rosmarin
75 ml	Olivenöl
	grobes Meersalz
	Pfeffer
	Majoran
100 ml	Milch (optional)
2 EL	Mehl (optional)

- Zunächst werden die Schalotten in feine Würfel geschnitten. Der Rosmarin, Thymian und zwei Knoblauchzehen werden fein gehackt. Aus dem Saft der Zitrone, dem Olivenöl, den Schalottenwürfeln, dem gehackten Knoblauch und den gehackten Kräutern wird nun eine Marinade hergestellt. Diese wird anschließend noch mit Salz, Pfeffer und Majoran abgeschmeckt.
- Das Fleisch sollte nun mindestens eine Stunde vor dem Zubereiten mariniert werden. Das klappt am besten, wenn man das Fleisch zusammen mit der Marinade evakuieren und dann zurück in den Kühlschrank stellt. In der Zwischenzeit kann man sich dem Wurzelgemüse widmen und den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Der Sellerie, die Petersilienwurzel und die Möhren werden ebenfalls geputzt und in kleine Stücke schneiden. Die beiden Zwiebeln werden geschält und grob gewürfelt und die eine Knoblauchzehe wird geschält und in Scheiben geschnitten. Nun werden 25 Kokoko Eggs Briketts durchgeglüht. Wenn diese vollständig durchgeglüht sind, werden diese unter dem Dutch Oven platziert und darin etwas Olivenöl erhitzt. Darin wird der marinierte Braten ringsherum angebraten und anschließend entnommen und beiseite gestellt.
- Nun wird das klein geschnittene Wurzelgemüse darin angebraten und mit dem Rotwein und Rinderfond abgelöscht. Anschließend darf der Braten darauf Platz nehmen und die Lorbeerblätter kommen noch mit hinein. Dann wird der Deckel aufgelegt und 15 Kokoko Eggs werden von unten auf den Deckel gelegt, so dass sich 15 Briketts auf dem Deckel befinden und 10 Briketts unter dem Dutch Oven. Die Ziel-Temperatur, die wir im Dutch Oven erreichen möchten, beträgt rund 180 °C.
- Im Dutch Oven braucht der Rinderbraten ca. 1,5 bis 2 Stunden bis zu einer Kerntemperatur von 66 °C. Wenn diese Kerntemperatur erreicht ist, wird der Rinderbraten aus dem Dutch Oven entnommen und in Alufolie gewickelt für 15-20 Minuten ruhen lassen. So können sich die Fleischsäfte noch verteilen und er zieht noch etwa 5°C nach, so dass er am Ende eine Kerntemperatur von etwa 70-71°C hat. Wer den Braten nicht so durch haben möchte, kann ihn natürlich auch dementsprechend eher aus dem Dutch Oven nehmen. Um die Temperatur zu überwachen hilft ein Grillthermometer wie zum Beispiel das GrillEye, denn damit lässt sich sowohl die Kerntemperatur vom Fleisch, als auch die Gartemperatur im Dutch Oven messen. Die Thermometerkabel lassen sich hervorragend durch die Schlitz am Deckel vom Feuertopf führen.
- In der Ruhezeit wird der Bratensud mit dem Gemüse durch ein Sieb passiert. Die Soße wird nun noch mal kurz im Dutch Oven aufgekocht und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Nach Bedarf kann diese noch mit einer Mehlschwitze angegedickt werden. Dazu wird das Mehl klumpenfrei in die kalte Milch gerührt und anschließend mit in die kochende Soße gerührt. Diese lässt man nun bis zur gewünschten Dicke köcheln. Nun wird der Rinderbraten vom Netz befreit, aufgeschnitten und mit der Soße serviert. Dazu passen beispielsweise Knödel und Rotkohl.

# Rinderbrust auf marokkanische Art im Dutch Oven

Den Dutch Oven gut erhitzen.

Die Rinderbruststücke scharf in Olivenöl anbraten, mit dem Paprikapulver bestäuben, wenden, mit den Zwiebelringen weiter braten. Die Karotten, den Sellerie, die Paprika und den gehackten Knoblauch dazugeben und weiter braten.

Das Fleisch mit Rosmarin, Meersalz, Pfeffer oder Chili und Tajinegewürz würzen, mit dem Fond angießen. Die Tomaten oben drauf legen und den Deckel des Dutch Ovens verschließen. Das Gericht 2,5 Stunden lang bei reduzierter Hitze köcheln lassen, etwa bei 170 °C im Backofen.

Danach die Kichererbsen unterheben, eine halbe Stunde weiter bei 150 °C köcheln lassen. Gegebenenfalls etwas Fett abschöpfen. Die eingelegten Zitronen und die Backpflaumen oben drauflegen. Noch eine halbe Stunde bei 130 °C ziehen lassen.

Vor dem Servieren mit Sesam und reichlich gehacktem Koriandergrün bestreuen.

Dazu passt Reis, verfeinert mit Berberitzen und Safranfäden, die man nach der Hälfte der Zeit mitgaren lässt.



## Zutaten für 8 Portionen:

- Rinderbrust,
- 3 ½ kg** durchwachsen, in große Stücke zerteilt
- 3 EL** Olivenöl, zum Anbraten
- 3 große** Zwiebel(n), rot
- 1 Bund** Staudensellerie
- 6 m.-große** Tomate(n)
- 2** Paprika, bunt, in breite Streifen geschnitten
- 4** Karotte(n), in 2 cm dicke Scheiben geschnitten
- 1 Zweig/e** Rosmarin
- 2** Knoblauchzehe(n)
- 1 Glas** Kalbsfond oder Rinderfond
- Gewürz(e) (Tajine-)
- 1 EL** Paprikapulver, scharf
- 1 EL** Meersalz, grob
- Pfeffer, frisch, gemahlen, oder Chili, nach Geschmack
- 1 Glas** Wasser, nach Bedarf
- 1 gr. Dose/n** Kichererbsen, vorgekocht
- Zitrone(n), in Olivenöl und Meersalz eingelegt, selbstgemacht oder aus dem
- 10** Spezialitätenladen
- ½ Bund** Koriandergrün, gezupft und gewaschen
- 20** Backpflaume(n)
- 2 EL** Sesam



# Rinderbrust

4 kg Rinderbrust (ohne Knochen)

- 1 Rinderbrust ausbeinen
- 2 Zwei Wochen im Vakuum bei 4c im Kühlschrank
- 3 Rinderbrust auf Zimmertemperatur bringen
- 4 Gründlich Gewürz auftragen
- 5 Im Dutch Oven auf ein Gitter legen
- 6 Brecki unter dem Topf im Kreis legen das der eine den anderen anbrennt
- 7 Dann warten, warten, warten .....
- 8 Nach 5 Stunden Deckelglut erhöhen
- 9 Dann bei einer KT. von 88 c. Fertig

# Rinderbug aus dem Dutch Oven

Die Kohlen durchglühen lassen. Den Dutch Oven daraufstellen und etwas warten, bis er heiß genug ist.

Das parierte Fleisch von allen Seiten im Dutch Oven anbraten. Nun Die gewürfelte Zwiebel mit den Fleischabschnitten anschwitzen. Die Fleischabschnitte werden später entfernt, jetzt können sie aber erst noch Geschmack abgeben.

Die Karotte und das Kürbisfleisch mit in den Dutch geben und auch etwas anschwitzen. Alles mit dem Marillenpunsch ablöschen und den Rinderbug wieder hinzugeben.

Jetzt mit geschlossenem Deckel ca. 2 - 2,5 Stunden schmoren. Natürlich kann man hin und wieder schauen, ob die Flüssigkeit noch reicht.

Am Schluss nur noch das Fleisch herausnehmen und mit den Gewürzen eine schöne Soße aus dem Rest ziehen.

Wir haben dazu Semmelknödel und etwas Feldsalat gemacht. War mal wieder super lecker.



## Zutaten für 2 Portionen:

**600 g** Rindfleisch vom Bug, ca.

**1** Gemüsezwiebel(n)

**2** Karotte(n)

**200 g** Hokkaidokürbis(se)

**400 ml** Punsch (Marillenpunsch)

**½ TL** Pfeffer, schwarzer

**½ TL** Kräutersalz

**1 TL** Thymian

# Rindergulasch aus dem Dutch Oven

**ist einfach und schmeckt super**

Den Dutch Oven auf glühende Kohlen stellen und ihn auf Temperatur bringen.

Das Fleisch in schöne Stücke schneiden und im Dutch gut anbraten. Wenn das Fleisch gut angeröstet ist, kurz herausnehmen und beiseite stellen. Alle anderen Zutaten ebenfalls klein schneiden und in den Dutch geben. Sobald alles Farbe bekommen hat, das Fleisch wieder zugeben. Tomatenmark und Gewürze jetzt auch in den Dutch Oven geben.

Je einen halben Liter von Wein und Fond angießen und einkochen lassen, das dauert in etwa 1 Stunde. Dann die restliche Flüssigkeit angießen und den Deckel schließen. Eine weitere Stunde vor sich hin köcheln lassen. Dann ist alles fertig.

Dazu passt frisches Kräuterbrot.

Tipp: Lieber öfter mal nachschauen, dass auch nichts anbrennt.



## Zutaten für 6 Portionen:

---

**2 kg** Rindfleisch (Bug)

---

**7** Paprikaschote(n), rot

---

**4** Gemüsezwiebel(n)

---

**4 Zehe/n** Knoblauch

---

**1 Liter** Rotwein, trockener

---

**1 Liter** Rinderfond

---

**½ Tube/n** Tomatenmark

---

**3 TL** Salz

---

**3 TL** Pfeffer, schwarzer

---



# Rindergulasch

2 EL Pflanzenöl  
1 Stk. Zwiebel (fein gehackt)  
1 Stk. Knoblauchzehe (zerdrückt)  
750 g Rinderschmorbraten (mager)  
2 EL Paprikapulver  
400 g Tomaten (gehackt aus der Dose)  
2 EL Tomatenmark  
1 Stk. Paprika (rot)  
175 g Champignons (in Scheiben)  
600 g Rinderbrühe  
1 EL Speisestärke  
1 EL Wasser  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Petersilie (frisch gehackt als Garnitur)  
4 EL Joghurt (fettarmer)  
etwas Paprikapulver  
etwas Langkornreis (gekocht)

- 1 Das Öl im Dutch-Oven erhitzen. Zwiebel und Knoblauch 3-4 Minuten darin andünsten. Das Fleisch in Würfel schneiden und zu der Zwiebelmischung geben.
- 2 Alle Zutaten 3 Minuten rühren, bis das Fleisch rundum gebräunt ist. Paprikapulver, Tomaten, Tomatenmark, Paprika und Champignons zugeben. Unter Rühren 2 Minuten dünsten.
- 3 Die Brühe zugießen und aufkochen. Dann die Hitze reduzieren und das Gulasch abgedeckt 1 1/2 - 2 Stunden köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist.
- 4 Die Speisestärke mit dem Wasser glatt rühren, dann zum Fleisch geben und verrühren, bis die Sauce eindickt. 1 Minute kochen, dann mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Den Joghurt in eine Servierschüssel geben und mit etwas Paprikapulver bestäuben.
- 6 Das Gulasch in eine Schüssel geben, mit Petersilie bestreuen und mit Reis und Joghurt servieren.

# Rindergulasch aus dem Dutch Oven



Heize deinen Grill, oder die Herdplatte an. Hacke Zwiebeln, Knoblauch und Chili. Putze die Champignons und schneide sie in dicke Scheiben. Erhitze den Dutch Oven oder den Topf am Herd. Wasche die Tomate und die Paprika und schneide sie in grobe Streifen.

Schmelze so viel Butterschmalz, dass später die Zwiebeln darin schwimmen können. Die Hitze sollte jetzt sehr stark sein. Gib dann auch schon Zwiebel, Knoblauch und Chili dazu und erhitze diese im Fett schwimmend und unter viel Rühren bis sie goldgelb sind. Dann kommt auch schon das Fleisch dazu. Schiebe die Zwiebeln auf die Seite und brate das Fleisch scharf an. Verrühre Fleisch und Zwiebeln. Mach in der Mitte Platz und brate dann das Tomatenmark und im Anschluss die Tomatenstücke an. Verteile nun das Paprikapulver über dem Gulasch und rühre gut durch.

Lösche nun mit dem Rotwein ab. Verühre dein Gulasch. Lass den Rotwein 1 bis 2 Minuten einkochen und lösche dann mit dem Rinderfond nochmals ab. Würze mit Salz und Pfeffer. Jetzt kochen die Deckel drauf (Dutch Oven und Kugelgrill) und es wird mindestens eine Stunde bei ca. 160 Grad geschmort.

Nachdem das Fleisch nun eine Stunde im Topf geschmort hat, kommen die restlichen Feinheiten hinzu. Thymian, Lorbeerblatt, Pilze (frisch und getrocknet), und der Paprika. Prüfe jetzt auch, ob du noch etwas Wein oder Fond nachgiessen willst.

Bei geschlossenem Deckel von Topf und Grill würde ich dem Fleisch noch 1,5 weitere Stunden bei 160 Grad gönnen.

Kurz vor Garende kannst du Probieren, ob das Fleisch schon zart genug ist. Vermenge nun noch die Creme Fraiche in die Soße und schmecke nochmals mit Salz und Pfeffer ab. Auch nachschärfen mit Chiliflocken ist erlaubt.

reichlich  
Butterschmalz  
1 kg Rindergulasch 5  
Zwiebel(n)  
3 Zehen Knoblauch  
1 große Tomate  
2 EL Tomatenmark  
1 getrocknete Chili  
300 ml Rotwein  
300 ml Rinderfond  
4 kleine rote Paprika  
250 g Champignons  
50 g getrocknete Pfifferlinge  
5-6 EL Paprikapulver edelsüss  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
2 Lorbeerblatt  
6 Zweige Thymian  
150 g Crème fraîche



# Rinderrouladen -nur aus dem Dutch Oven

- 5 Stk. Rinderschnitzel (à ca. 350g, am besten doppeltgeschnittenes Beiried)
- 300 g Bauchspeck (- darf sogar fett sein - der Länge nach, dünn geschnitten)
- 5 Stk. Zwiebel (mittelgroß)
- 5 EL Estragon-Senf (ev. etwas mehr)
- 5 Stk. Gewürzgurken (nicht zu dick ca. 1 cm)
- 7 Stk. Karotten (mittelgroß)
- 1 EL Paprika edelsüß
- 4 Stk. Lorbeerblätter
- 200 ml Sauerrahm
- etwas Butter (zum Zwiebel anbraten)
- 200 ml Sahne
- etwas grobes Salz (ev. Meersalz)
- etwas schwarzer Pfeffer (aus der Mühle) etwas Sonnenblumenöl (zum Fleisch anbraten) etwas Stärkemehl (ca. 4 EL je nach Bindung)
- 2 TL Koriander gemahlen (eher weniger)
- 350 ml Rotwein
- 3/4l Wasser

Bauchspeck ( 5 Scheiben übriglassen) 2 Karotten und Zwiebel klein würfeln.

Zwiebelwürfel in Butter glasig andünsten. (ich verwende den CC 12er Dutch Oven tief mit 7 Briketts untern und 15 oben)

Rouladen leicht mit glatten Plattiereisen, vorsichtig - dünn klopfen. Mit Salz und großzügig Pfeffer würzen und jeweils mit einem EL Senf bestreichen. (wenn Zeit vorhanden ist, vakuumieren und eine Nacht ruhen lassen)

Die Hälfte der Zwiebel und den gewürfelten Speck darauf verteilen. Je 2 halbe der Länge geteilten Gewürzgurken und eine 1 Karotte - pro Roulade, eingedreht in einer dünnen Scheibe Bauchspeck in der Mitte einlegen, die Enden einschlagen und fest zusammenrollen. Mit Küchengarn binden. TIPP: Ich schneide vom Speck - 2 mm Scheiben und lasse diese durch die Nudelmaschine laufen bis ich 1 mm Stärke habe.

Rouladen mit Paprikapulver bestäuben und im Dutch Oven in etwas erhitztem Öl scharf von allen Seiten anbraten.

Danach die 2. Hälfte der Zwiebel sowie die 2 gewürfelten Karotten zugeben und mit so viel Wasser und einen Schuss Rotwein aufgießen, bis die Rouladen bedeckt sind. Lorbeerblatt und den Koriander hinzufügen und langsam schmoren lassen.

Nach 90-140 Minuten die Rouladen und die Lorbeerblätter rausnehmen und in einer Schüssel "parken". Mit Folie abdecken.

Zum Schluss den Sauerrahm mit der Sahne, in einen Gefäß, vermischen und dem Stärkemehl glattrühren. Mit dem Schneebesen vorsichtig unter ständigen aber kräftigen rühren der Sauce zugeben.(!!! Klumpenbildung vermeiden) Falls wider Erwarten Klumpen entstanden sind, starte den Mixstab und fertig.

Die Rouladen mit dem ausgetretenen Saft wieder dazugeben. Das Ganze noch ca. 5-10 Minuten ziehen lassen. NICHT mehr aufkochen lassen. Eventuell mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken. Die Rouladen vor dem Servieren, halbieren und von den Fäden befreien. Für die Optik kann man einen Tupfen geschlagene Sahne mit einem Petersilienblatt auf die Sauce setzen.

# Rinderrippe Asia Style

Die Kohlen richtig durchglühen lassen und den Dutch Oven darauf stellen, damit er auf Temperatur kommt.

Die Rinderrippe bzw. Beefribs auspacken und von allen Seiten trocken tupfen. Ich habe die Silberhaut nur auf dem Knochen eingeschnitten. Wer mag, kann sie auch komplett entfernen.

Wenn der Dutch Oven aufgeheizt ist, die Beefribs von allen Seiten gut anbraten. Die Beefribs nach dem Anbraten kurz aus dem Dutch Oven nehmen und Brühe, Kokosmilch, Sojasauce und Mungosprossen in den Topf geben. Die Beefribs wieder zurück legen, den Deckel schließen und 8 Kohlen darauf legen. Unter dem Dutch Oven hatte ich 12 Kohlen liegen.

Wenn die Knochen ganz leicht abfallen, ist das Fleisch zu 100 % gut. Alternativ kann man die Kerntemperatur messen. Sie sollte bei ca. 92 °C liegen.

Die Ribs auf die Seite legen und aus dem Sud ohne Knochen mit den restlichen Zutaten eine Sauce ziehen.

Dazu habe ich Petersilien-Bandnudeln gemacht.



## Zutaten für 4 Portionen:

2 Rinderrippe

1 Liter Gemüsebrühe

1 Dose Kokosmilch

5 EL Sojasauce

1 Glas Mungobohnenkeimlinge

2 TL Currypulver

½ TL Pfeffer, schwarzer

1 TL Salz

2 Blatt Koriander

Mehl

# Rinderrollbraten mit Dill-Kartoffeln



- 2 1/2 EL Mehl
- 1 TL Salz
- 1/4 TL Pfeffer
- 1,5 kg Rinderrollbraten aus der Brust
- 2 EL Pflanzenöl
- 2 EL Butter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 2 Selleriestangen, in dicken Ringen 2 Karotten, gewürfelt
- 1 TL Dillsamen
- 1 TL getrockneter Thymian oder Oregano
- 350 ml Rotwein 150-250 ml Rinderbrühe 6
- Kartoffeln, in große Stücke geschnitten und bissfest gegart
- 2 EL frisch gehackter Dill, zum Servieren

Zwei Esslöffel Mehl, Salz und Pfeffer auf einem Teller mischen und den Braten darin wenden. Das Öl im Dutch-Oven erhitzen, das Fleisch von allen Seiten darin anbraten und dann auf eine Platte heben.

Die Hälfte der Butter in den Dutch-Oven geben. Zwiebel, Sellerie, Karotten, Dillsamen und Thymian oder Oregano 5 Minuten andünsten. Das Fleisch wieder in den Dutch-Oven geben. Wein und so viel Brühe zugießen, dass das Fleisch zu einem Drittel bedeckt ist. Aufkochen, dann abdecken und 3 Stunden schmoren, dabei das Fleisch alle 30 Minuten wenden. Nach 2 Stunden die Kartoffeln und etwas Brühe zufügen. Braten und Gemüse auf einer vorgewärmten Servierplatte anrichten. Den Bratenfond durch ein Sieb in einen Dutch Oven gießen.

Die restliche Butter mit dem restlichen Mehl verkneten. Den Bratenfond aufkochen und die Mehlbutter in kleinen Portionen

zugeben und glatt rühren. Die Sauce über Fleisch und Gemüse gießen und den Braten mit dem Dill garnieren.

# Rinderroulade nach Schichtfleischart



6 Stk. Rouladen  
300 g Speck (in Scheiben geschnitten) 300 g  
Räucherspeck (gewürfelt)  
2 Stk. Gemüsezwiebel  
500 g Sellerie  
3 Stk. Petersilienwurzel  
4 Stk. Pastinaken  
2 kg Kartoffeln (festkochend) Essiggurken  
etwas Senf  
etwas Paprikapulver (Schärfe nach Gusto)

- 1 Das Prinzip ist wie bei den Schichtfleischrezepten!
- 2 Bauplan: Speck -> mit Senf und Paprika gewürzte Roulade -> Speck -> Essiggurke -> Zwiebel -> Sellerie, Petersilienwurzel, Pastinake...
- 3 Rechts und links wurde der 12 Do mit Kartoffeln und dem restlichen Gemüse aufgefüllt. Abgedeckt wurde das ganze mit Speck!
- 4 Kohlenmenge: 12'er Dutch Oven x 2 Kohle = 24 Brekkis, 1/3 Unten = 8 St., 2/3 Oben = 16 St.



## Rinderrouladen aus dem Dutch Oven

1. Zuerst wird die Möhre, der Sellerie und vier der fünf Zwiebeln grob gewürfelt. Der Lauch wird in Ringe geschnitten und dann gibt man alles zusammen in eine große Schüssel. Eine weitere Zwiebel wird in feine Würfel geschnitten, welche in die Rouladen gefüllt werden.
2. Die Rouladen werden mit Senf bestrichen, dann mit geräuchertem Paprika, Salz und Pfeffer gewürzt. Nun wird eine Scheibe Bacon darauf gelegt und ein paar fein gewürfelte Zwiebeln werden darauf verteilt. Dann wird die Gurke in die Roulade eingedreht. Dazu klappt man die Längsseiten der Rouladen nach innen, damit später nichts herausfallen kann. Die zusammengerollten Rinderrouladen werden dann mit einem Zahnstocher fixiert.
3. In der Zwischenzeit heizt man einen halben Anzündkamin mit Briketts vor. Wenn die Briketts durchgeglüht sind, werden sie unter dem Dutch Oven (hier Petromax Feuertopf ft6) platziert und die Rinderrouladen werden in Butterschmalz von allen Seiten angebraten. Anschließend werden die Rouladen aus dem Feuertopf genommen und beiseite gestellt. Nun wird das Gemüse und das Tomatenmark gut angeschwitzt und mit einem Schuss Rotwein abgelöscht.
4. Wenn der Wein reduziert ist, wird immer wieder Rotwein in kleinen Schüben hinzugegeben und reduziert. Anschließend wird die Rinderbrühe hinzu gegeben und die Rouladen kommen auch wieder mit in den gusseisernen Topf hinein. Die Rinderrouladen werden dann bei schwacher Unterhitze mit maximal 5 Briketts für ca. 2,5 bis 3 Stunden mit geschlossenem Deckel geschmort. Zwischendurch sollte man ruhig mal einen Blick in den Topf wagen, um zu schauen ob noch genug Flüssigkeit im Dutch Oven ist. Sollte zu viel Flüssigkeit verkocht sein, einfach mit etwas Rinderbrühe aufgießen. Je nachdem welche Briketts verwendet werden, müssen eventuell noch mal welche durchgeglüht und nachgelegt werden.
5. Nach rund 2,5 Stunden Garzeit, werden die Rinderrouladen aus dem Feuertopf geholt und beiseite gestellt. Der Sud im Topf wird mit Hilfe eines Pürierstabes püriert, mit Sahne aufgegossen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Muskat, Piment, Paprika und etwas Zucker abgeschmeckt. Dann kommen die Rinderrouladen wieder mit in den Topf und werden für weitere 20 Minuten mitgeköchelt. Als Beilage zu den Rouladen passen beispielsweise Kartoffelknödel und Rotkohl.

4	Rinderrouladen (zu je 200 g)
4 Scheiben	bacon
4	Gewürzgurken
5	Zwiebeln (mittelgroß)
1 Stange	Lauch
50 g	Sellerie
1	Karotte
1 EL	Tomatenmark
3 EL	Butterschmalz
500 ml	Rotwein
500 ml	Rinderbrühe
200 ml	Sahne
	Senf
	geräuchertes Paprikapulver
	Pfeffer
	Salz
	Muskat
	Piment
	Zucker



# Rinderrouladen mit Zwiebelmett-Füllung

- 4 Stk. Rouladen
- 150 g Zwiebelmettwurst
- 8 Sch. Bacon
- 4 Stk. Zwiebel (geschält und gehackt)
- 1 Stk. Essiggurken
- 4 EL Senf (scharf oder mittelscharf)
- 2 Bnd. Suppengemüse ( oder Röstgemüse) 2 EL Tomatenmark

- 1 Die Rouladen mit Salz und Pfeffer würzen, Einen EL Senf verstreichen, zwei Scheiben Bacon auslegen glasig gebratene Zwiebeln verteilen einige dünne Streifen der Gurke einlegen und etwas von der Zwiebelwurst hineingeben. Danach die Roulade wickeln und Binden.
- 2 Den Dutch Oven auf dem Anzündkamin erhitzen und die Rouladen rundherum scharf anbraten. danach herausnehmen und die restlichen Zwiebeln, das kleingeschnittene Wurzelgemüse und Tomatenmark anrösten. alles mit Wasser aufgießen ,nach Geschmack würzen und die Rouladen wieder hinzugeben. Den Dutch Oven schließen und für 1,5-2 Stunden grillen. Danach die Rouladen herausnehmen. Die Soße pürieren und mit Senf und Creme fraiche abbinden.

# Rinderrouladen Stroganoff Art



6 Rinderrouladen  
5 Zwiebeln (3 in Ringe geschnitten, 2 in Würfelchen) 4  
Esslöffel süßer grober Senf  
5 Esslöffel scharfer Senf  
200g Speck (eine Hälfte für die Füllung)  
400g braune Champignons (in Viertel geschnitten)  
6 Esslöffel Öl  
2 Esslöffel Tomatenmark  
750 ml Fond  
2 Gläser Cornichons mit jeweils 350g  
1 Bund Dill (gehackt)  
200g Saure Sahne  
2 Esslöffel Mehl  
1 Lorbeerblatt  
Pfeffer  
Salz

Die in Ringe geschnittenen Zwiebeln in etwas Öl anbraten bis sie schöne Röstaromen haben. Dann die beiden Senfsorten mischen.

Als nächstes die Rinderrouladen ausbreiten, mit dem Senf bestreichen, mit Pfeffer und Salz würzen. Dann den Speck, die angebratenen Zwiebeln und die Cornichons auf die Rouladen, wickeln und fixieren.

Den Dutch Oven aufheizen und die Champignons in etwas Öl anbraten, herausnehmen. Die Rouladen von allen Seiten in Öl an, aus dem Topf nehmen und dann im restlichen Öl die Zwiebelwürfel und das Tomatenmark anbraten. Wenn alles schön angeröstet ist die Rouladen auf die Zwiebel- Tomatenmark Mischung geben, mit dem Fond und ca. 100 ml Gurkensud aufgiessen, das Lorbeerblatt dazu und alles mit Pfeffer und Salz würzen.

Die Rinderrouladen Stroganoff Art für ca. 2 Stunden köcheln.

20 Minuten vor Ende der Kochzeit die Champignons und den Rest der Cornichons zu den Rouladen dazu.

Dann die Sauce je nach Geschmack abbinden. Dafür das Mehl in etwas kaltem Fond auflösen, in die Sauce einrühren und für ca. 2 Minuten durchkochen.

2 Esslöffel Senf, die Saure Sahne und den Dill zu den Rouladen geben. Hierbei darf die Sauce auf keinen Fall mehr kochen, da sonst der Senf seine Schärfe verliert und die Saure Sahne gerinnt. Zum Schluss noch abschmecken.

# RINDERROULADEN AUS DEM DUTCH OVEN



6 Scheiben Rinderrouladen  
ca. 400g fetten Speck gewürfelt  
2 Zwiebeln in Scheiben  
12 Scheiben Schwarzwälder Schinken  
3 Gewürzgurken in Scheiben  
(mittel)scharfen Senf  
Salz  
Pfeffer  
1 Flasche trockenen Rotwein  
1 Liter Brühe

Als erstes kommen die Kohlen in den Anzündkamin (AZK) um ordentlich durchzuglühen. Ich empfehle euch ca. 15 Stück vorzubereiten.

Der Dutch Oven will ebenfalls vorbereitet werden. Hierzu nehmt ihr den fetten Speck, schneidet die Schwarte ab und reibt damit einmal ordentlich den DO (Dutch Oven) von innen ein.

In der Zwischenzeit könnt ihr in Ruhe die Rouladen füllen.

Legt hierzu eine Roulade vor euch hin und bestreicht sie mit Senf, darauf legt ihr 2 Scheiben Schwarzwälder Schinken. Dann die Zwiebeln, Gurken und Speckwürfel drauf und zu letzt leicht salzen und ordentlich pfeffern. Ich habe in diesem Fall die 9 Pfeffer Symphonie von Ankerkraut verwendet. Passt nur mit dem Salz auf! Ich nehme bewusst den Schwarzwälder, da der Räuchergeschmack schön in das Fleisch übergeht, allerdings kann er auch ziemlich salzig sein, so dass zu viel zusätzliches Salz einfach nicht schmecken würde.

Wenn die Rouladen ordentlich gefüllt sind, rollt ihr sie auf und verschließt sie so wie es euch am liebsten ist. Es gibt Nadeln, Klammern, Kordel und, wie in diesem Fall, Zahnstocher.

Die Kohlen sollten nun durchgeglüht sein, so dass ihr sie erstmal alle unter dem DO plaziert. Wenn der Topf dadurch ordentlich heiss wird, lasst ihr den gewürfelten restlichen Speck im Dopf aus.

Nun plaziert ihr die Rouladen im Dopf und bratet sie von allen Seiten scharf an.

Nun könnt ihr, wenn ihr noch Zwiebeln über habt, diese mit in den Dopf packen, die halbe Flasche Rotwein und 1/2 Liter Brühe zugeben. Deckel drauf und von den Kohlen lasst ihr 5 unter dem Dopf und packt die restlichen 10 oben drauf. Insgesamt solltet ihr die Rouladen jetzt gute 2 Stunden schmoren lassen. Allerdings solltet ihr regelmäßig mal reinschauen und sehen ob genug Flüssigkeit drin ist. Gegebenenfalls füllt ihr Rotwein und Brühe nach...

Nach ca. 2 Stunden sind die Jungs dann fertig und können rausgenommen werden. Im Idealfall braucht ihr nun nur noch einen Pürrierstab in den Dopf halten und habt eine perfekte Sauce. Sollte sie zu dick sein, verdünnt sie mit ein wenig Wasser, sollte sie zu dünn sein, dann kann man sie ein wenig binden.

# Rinderschmorbraten in Rotwein - Balsamico -Sauce



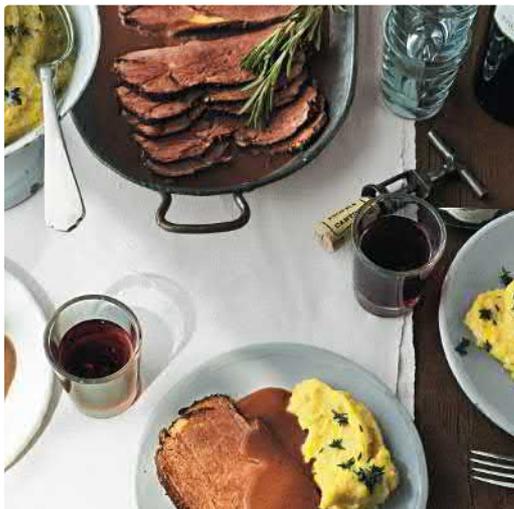
2 & 1/2 kg Rinderbraten  
4 Stk. Karotten (in Würfeln)  
1 Stk. Sellerie (kleiner, in Würfeln)  
1 Stk. Lauch (in Würfeln)  
4 Stk. Zwiebeln (mittlere in Würfeln)  
4 Stk. Lorbeerblätter  
1 TL Pfeffer (frisch gemahlener)  
1 Stk. Salbei (großes Blatt)  
2 Stk. Thymianzweige  
1 Stk. Currykraut (optional)  
4 Stk. Knoblauchstengel

Sauce

250 ml Balsamicoessig  
500 ml Rotwein  
1/2 Bech. Wildpreiselbeeren  
2 Stk. Rindsbratensauce (kleine Päckchen)  
4 EL Tomatenmark

- 1 Dutch Oven erhitzen, gerubtes Rindfleisch anbraten.
- 2 Gemüsewürfel und die Gewürze plus Kräuter anschwitzen. Tomatenmark mitrösten, dann mit Rotwein und Balsamico ablöschen. Deckel drauf, und mit ca 15 Kohlen 120 Minuten fertigschmoren.
- 3 Die Sauce mit den Wild - Preiselbeeren und dem Saucenpulver vollenden. Wenn die Sauce zu dick sein sollte, gibt man noch etwas Rotwein hinzu. Rindfleisch aufschneiden und mit der Sauce anrichten

# Rinderschmorbraten in Rotwein



- 200 g Möhren
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Zimtstange
- 1,5 kg Rinderschmorbraten (aus der Schulter)
- 1 Flasche Barolo (oder ein anderer trockener Rotwein)
- Salz
- 10 g Butter
- je 700 ml Brühe und Milch
- 20 g Butter
- 2 Zwiebeln
- 100 g Staudensellerie
- 4 Gewürznelken
- 5 schwarze Pfefferkörner
- einige Stängel Petersilie und Thymian
- 2 EL Öl
- Pfeffer
- 300 g Polenta
- 1 TL Thymianblättchen
- 20 g Parmesankäse (gerieben)

Zwiebeln abziehen. Möhren waschen, schälen. Sellerie putzen, waschen. Alles fein würfeln. Gewürze in ein verschließbares Gewürzsieb geben (oder in ein Teefilter-Tütchen füllen und mit Küchengarnt verschließen). Fleisch in eine große Schüssel legen. Gemüse, Gewürzsieb, Kräuterstängel und Wein zugeben. Einen Tag zugedeckt durchziehen lassen. Fleisch einmal wenden.

Rinderbraten aus der Marinade nehmen, mit Küchenpapier trockentupfen. Ofen auf 160 Grad vorheizen. Fleisch im heißen Öl rundherum anbraten, salzen und pfeffern. Marinade samt Gemüse und Gewürzen angießen. Topf verschließen und auf der zweiten Schiene von unten im Backofen 2-2 1/2 Stunden schmoren. (Um zu testen, ob das Fleisch schön mürbe ist, Braten nach 2 Stunden mit einer Fleischgabel anstechen.)

Polenta nach Packungsanweisung mit Milch und Brühe zubereiten. Thymian in der heißen Butter anbraten. Thymianbutter und Käse unter die Polenta rühren. Abschmecken. Warm stellen.

Fleisch aus dem Topf nehmen, warm stellen. Gewürzsieb und Kräuterstängel aus der Soße nehmen. Soße pürieren, die 10 g Butter zugeben, abschmecken.

# Rinderschmorbraten



- 800 g Rinderschmorbraten (aus der Keule, ohne Knochen)
- 3 Zwiebeln
- 1/2 EL Zucker
- 400 ml Rinderbrühe
- Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Bund Suppengrün
- 3 EL Pflanzenöl
- 1 EL Tomatenmark
- 1-2 EL dunkler Saucenbinder

Fleisch waschen, trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Suppengrün waschen, putzen oder schälen. Das Gemüse grob zerteilen. Zwiebeln abziehen und vierteln.

Ofen auf 160° vorheizen. Das Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundherum anbraten, dabei immer wieder wenden. Gemüse und Zwiebeln dazugeben, 2-3 Min. andünsten. Zucker und Tomatenmark zugeben, 2 Min. anbraten. Brühe dazugießen und aufkochen lassen. Den Braten im heißen Ofen (2. Schiene von unten) 1 1/2 Std. zugedeckt schmoren.

Den Braten herausnehmen, den Sud durch ein Sieb in einen Topf gießen. Braten wieder in den Bräter legen und zugedeckt 10 Min. im abgeschalteten Ofen ruhen lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Saucenbinder binden.

# Rindfleisch Rendang



1,5 kg Rindfleisch in ca. 3×3 cm große Stücke geschnitten  
650 ml Kokosmilch  
3 Teelöffel frischen Ingwer fein gewürfelt  
3 Zwiebeln fein gewürfelt  
6 Zehen Knoblauch fein gewürfelt  
2 Stängel Zitronengras  
2 grüne Jalapenos fein gewürfelt  
3 rote Jalapenos fein gewürfelt  
2 Esslöffel Kokosöl oder Rapsöl  
1 gehäufte Esslöffel brauner Zucker  
1 gehäufte Esslöffel Korianderpulver  
3 Teelöffel Kreuzkümmel  
1 Teelöffel Zimt  
einen Esslöffel Kurkuma  
1 Prise Nelkenpulver  
eine Prise Cayenne-Pfeffer  
1 Teelöffel Salz  
Den Abrieb und den Saft einer großen Limette  
75g Kokosflocken

Aus jeweils der Hälfte des Ingwers, der Zwiebelwürfel, dem Knoblauch, den roten und grünen Jalapenos und 4 Esslöffeln der Kokosmilch eine Currypaste herstellen.

Das Öl erhitzen und die Paste hineingeben und leicht anbraten. Nacheinander die restlichen Gemüsewürfel und die pulverigen Gewürze in den Topf und weitere drei Minuten rösten. Die restliche Kokosmilch, die Fleischwürfel und das Zitronengras zugeben und umrühren, das Fleisch soll ganz bedeckt sein.

Ca. 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze schmoren. 10 Minuten vor Ende der Kochzeit die Kokosflocken, den Saft und den Abrieb der Limette dazugeben. Je nach Konsistenz das Curry die restlichen 10 Minuten mit offenem oder geschlossenem Deckel weiter köcheln. Die Sauce soll schön cremig sein und das Rindfleisch umschließen.

# Rindfleischtopf Burgunder Art



1 kg Rindfleisch  
100 g geräucherter Speck ( oder Katenschinken)  
400 g Zwiebeln  
2 Stk. Knoblauchzehen  
1 Stk. Möhre  
3 EL Mehl  
1 EL Tomatenmark  
250 ml Trockener Rotwein (Burgunder)  
500 ml Rinderbrühe  
2 Stk. Lorbeerblätter  
1 TL Thymian  
250 g frische Champignons  
1 Bnd. Petersilie  
1 etwas Salz und Pfeffer ( nach Geschmack)

- 1 Rindfleisch klein schneiden und mit dem gewürfelten Speck im Dutch Oven mit etwas Butterschmalz anbraten.
- 2 Fleisch rausnehmen und etwa die Hälfte der klein gehackten Zwiebeln, den Knoblauch und die Möhren zusammen mit dem Tomatenmark im Dutch Oven anschwitzen.
- 3 Fleisch wieder hinzugeben und mit Mehl abbinden.
- 4 Mit Rotwein ablöschen. Danach Rinderbrühe, Lorbeer und Thymian mit hinzugeben.
- 5 Das Ganze etwa 2,5 Stunden köcheln lassen.
- 6 Jetzt die Champions mit den restlichen Zwiebeln in einer Pfanne kurz anschwitzen und zusammen mit der klein gehackten Petersilie in den Dutch Oven zugeben.
- 7 Das Ganze jetzt nochmal eine halbe Stunde köcheln lassen. Danach kann serviert werden



# Rindsgulasch aus dem Dutch Oven

1 & 1/2 kg Rindfleisch (gewürfelt (Wadschinken, Schulter, Flank))  
1 & 1/2 kg Zwiebel (gewürfelt)  
etwas Öl oder Butterschmalz  
1 EL Butter  
3 EL Paprikapulver (edelsüß)  
4 EL Essig  
1 EL Kümmel (gemahlen)  
2 EL Majoran  
1 l und 2 Ta. Rinderbrühe  
etwas Mehl  
etwas Salz  
etwas Pfeffer

- 1 Brekkies im AZK durchglühen
- 2 Rindfleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden.
- 3 Danach salzen und im Dutch Oven bei großer Hitze (unter Verwendung des DO-AZK-APP) anbraten. Nicht zu große Mengen auf einmal – lieber mehrere Portionen hintereinander. Dann das Fleisch beiseite stellen.
- 4 Zwiebeln in kleine Würfel schneiden.
- 5 Wichtig, dass die Zwiebeln langsam gedünstet werden. Nun noch etwas Butter beifügen und das Paprikapulver unterrühren und sofort einen Schuss Essig reinschütten und mit Wasser aufgießen damit das Paprikapulver nicht bitter wird. Man sollte so viel Wasser verwenden, dass die komplette Zwiebel – Paprikamixtur unter Wasser ist. Mit etwas Suppe aufgießen und das Gulaschfleisch dazugeben. Dann das Gulasch für mehrere Stunden leicht köcheln lassen. Zwischendurch mit Salz, Pfeffer, Kümmel und mit gerebeltem Majoran würzen.
- 6 Wichtig ist, dass das Gulasch jetzt nicht brodelnd kocht, sondern nur langsam dahinsimmt. Je mehr Zeit man dem Gulasch gibt, desto besser wird das Gulaschfleisch. Zwischendurch abschmecken und nachwürzen wenn nötig. Die Kochzeit kann gerne mal 3-5 Stunden dauern, das Gulasch wird danach eher noch besser, und auch etwa dunkler.
- 7 Während des Kochens gegebenenfalls etwas Rindssuppe oder Wasser beimengen.
- 8 Eventuell noch Mehl und Wasser in einer Schüssel zusammenrühren und zum Gulasch hinzugeben, damit wenn man möchte das es noch „dicker“ wird. Gut umrühren und noch kurz köcheln lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken und gegebenenfalls noch nachwürzen. Gutes Gelingen wünscht euch masi

# Rouladen aus dem Dutch Oven

**Menüfolge** Hauptgang  
**Küche** Dutch Oven

Portionen	Vorbereitung	Kochzeit
4 PERSONEN	20 MINUTEN	3 STUNDEN

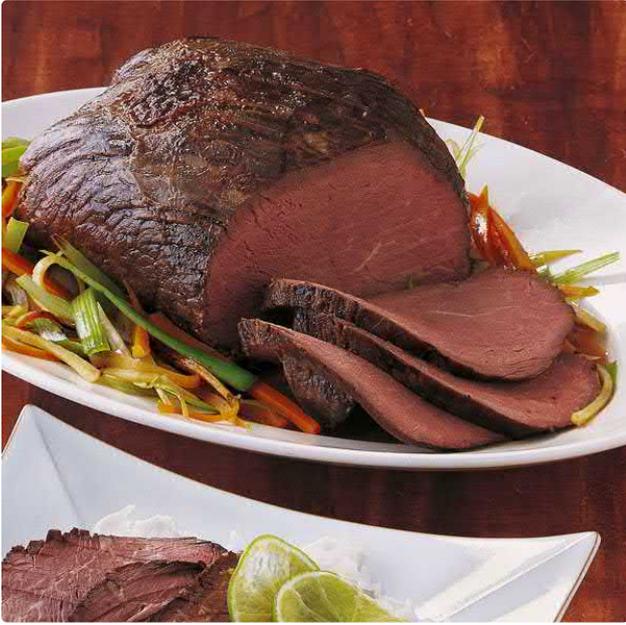
## Zutaten

- 1000 g Rouladenfleisch
- 6 Streifen Schinken
- 6 Gewürzgurken
- 2 Zwiebeln (rot)
- 2 Lorbeerblätter
- 400 ml Rinderfond
- 150 ml Rotwein

## Anleitungen

1. Die Scheiben aus der Rinderkeule (Ober- oder Unterschale) werden mit etwas Senf bestrichen und mit einem Streifen Schinken belegt. Klassischerweise kommen eine Gewürzgurke sowie etwas Zwiebel mit hinein. Das Ganze wird mit Salz und Pfeffer gewürzt und anschließend eingerollt.  
-----
2. Die fertig eingerollten Rouladen werden mit Bratengarn oder auch Metallpieksern fixiert. Den Dutch Oven befeuert man mit ausreichend Unterhitze zum Anbraten der Rouladen.  
-----
3. Die Rouladen werden von allen Seiten angebraten und anschließend mit dem Rinderfond abgelöscht. In den Fond gibt man eine in kleine Stücke geschnittene Zwiebel sowie zwei Lorbeerblätter. Nun lässt man die Rouladen für etwa drei Stunden bei reduzierter Unterhitze schmoren.  
-----
4. Nach drei Stunden sind die Rouladen weich und lassen sich mit Rotkohl und Knödeln servieren. Dazu gibt man den Bratensud in einen kleinen Topf und kocht ihn kurz mit etwas Soßenbinder oder Mehlschwitze auf, um ihn zu einer Soße anzudicken. Wer es richtig zart mag, kann die Rouladen auch noch länger schmoren.

# Rotweinbraten



Rotwein und Gewürze in einem Topf aufkochen und lauwarm abkühlen lassen. Braten in eine enge Schüssel legen, mit dem Wein übergießen und zugedeckt für 23 Std. in den Kühlschrank stellen. 1 Std. vor dem Anbraten herausnehmen.

Backofen mit ofenfester Form auf 80° vorheizen. Fleisch aus dem Wein heben, trockentupfen, salzen und pfeffern. In einem Bräter im Öl rundherum 7-8 Min. anbraten. In die Form setzen und 3 Std. 30 Min. im Ofen garen. Wein durch ein Sieb zum Bratensatz gießen, bei starker Hitze auf ein Viertel einkochen.

30 Min. vor Ende der Garzeit das Gemüse waschen, ggf. schälen, putzen und in feine Stifte (Julienne) schneiden. Gemüse im heißen Butterschmalz 2 Min. anbraten. Reduzierten Wein und Bratensaft aus der Form dazugeben, 3 Min. köcheln lassen, salzen und pfeffern. Braten in Scheiben schneiden, mit der Sauce servieren.



## Rotweingulasch

1 kg franz, Gulaschfleisch  
125 gr. durchw. Speck  
4 gr. Zwiebeln  
2 Zehen Knoblauch  
2 rote und 2 gelbe Paprika  
1 Pfund Kirschtomaten  
1 Würfel Hühnerbrühe  
½ Flasche kräftigen franz. Rotwein  
3 Zweige Thymian  
2 Zweige Rosmarin  
Salz, Pfeffer, Chilli

Zuerst wurde das Fleisch mit Zwiebeln im Dutch angebraten, danach dann die restlichen Zutaten dazugefügt, Deckel drauf, zwischendurch als mal kurz durchgerührt, nach ca 70 Minuten war das Gericht fertig.



# Rouladen

Rouladen

Karotten

2 Stk. grosse Zwiebeln

1/2 Stk. Glas Essiggurken

etwas scharfer Senf

3 l Fleischbrühe

3 Do. Tomaten (große Dose)

2 Stk. Lorbeerblätter

300 g Speck in Scheiben geschnitten

Rotwein

- 1 Ein Klassiker sind die sonntäglichen Rindsrouladen. Sie lassen sich auch prima am Abend vorher zubereiten und auch gut einfrieren, deshalb kann man sich gleich die Mühe machen, eine größere Zahl vorzubereiten.
- 2 Das Gemüse kleinschneiden, es sollte in etwa die gleiche Menge Zwiebeln, Karotten und Gurken entstehen.
- 3 Nun die Rouladen auf einer Arbeitsfläche auslegen, salzen, pfeffern und mit scharfem Senf bestreichen. Keine Angst, die Schärfe verfliegt beim Kochen. Ist der Senf nicht scharf genug, schmeckt es hinterher etwas fad. Auf jede Roulade etwa 2 Streifen Speck legen.
- 4 Dann das Gemüse aufstreuen und die Rouladen straff zusammenrollen und mit Zahnstochern oder Metallspießchen fixieren.
- 5 Was an Gemüse herausfällt, unbedingt aufheben. Das kommt dann sofort in einen großen Topf, man gießt ebenso die passierten Tomaten hinzu und die Fleischbrühe. Die Flüssigkeit erhitzen und die Lorbeerblätter dazugeben.
- 6 Nun in einer sehr heißen Edelstahlpfanne die Rouladen von allen Seiten anbraten. Nicht alle auf einmal hineingeben, sonst kühlt die Pfanne zu stark aus. Danach mit Rotwein die Reste in der Pfanne ablöschen, lösen und gleich in den Topf geben.
- 7 Die Rouladen in die heiße Soßen legen, mit dem restlichen Wein aufgießen und 60 Minuten lang kochen lassen. Danach die Rouladen herausnehmen und die Soße passieren.
- 8 Die Rouladen wieder in den Topf zurücklegen und man kann servieren. Als Beilage eignen sich Nudeln, Kartoffeln oder Kartoffelpüree. Geht auch prima im Dutch Oven.

# Rouladentopf



3 Rinderrouladen aus der Oberschale  
6 Scheiben durchwachsener Speck  
1 Gemüsezwiebel  
500 g Schweinemett  
250 ml Cocktail Soße  
350 ml Sahne  
Salz  
Pfeffer (zum Abschmecken)

1. Rouladen und Speck in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Gemüsezwiebeln und Gewürzgurken klein schneiden.
3. Alle Zutaten im Dutch Oven oder Bräter schichten.
4. Cocktailsauce mit Sahne vermengen und über das Geschichtete geben.
5. Zwei bis zweieinhalb Stunden kochen lassen und ab und an umrühren (ggf. Deckel öffnen)

# Saftgulasch und Ardeppelkleeß



- 1 Fleisch in ca. 2,5 cm große Würfel schneiden.
- 2 Zwiebeln grob hacken.
- 3 Knoblauchzehen fein hacken.
- 4 Schweinerückenspeck fein würfeln (ca. 3mm).
- 5 Fleisch portionsweise im Schmalz scharf anbraten, beiseite stellen.
- 6 Speck auslassen, Zwiebeln zugeben und gut bräunen.
- 7 Gehackten Knoblauch kurz mit braten.
- 8 Paprikapulver edelsüß & scharf zugeben und ganz kurz mit braten.
- 9 Mit Rinderfond ablöschen, pürierte Tomaten zugeben und alles gut vermischen.
- 10 Fleisch unterheben, gefülltes Teeei in die Soße, etwas Pfeffer, Kümmelpulver und Himalajasalz zugeben und alles ca. 3 Stunden köcheln lassen
- 11 Immer wieder etwas Wasser zugeben und einreduzieren.
- 12 Mit Paprikapulver, schwarzem Pfeffer, Himalajasalz und evtl. braunem Zucker abschmecken.
- 13 Crème fraîche untermischen und nochmals aufkochen lassen.
- 14 Mit gekochten Klößen servieren.
- 15 Anleitung Ardeppelkleeß: Pellkartoffeln schälen und sofort heiß durchpressen.
- 16 Mit einer Prise Salz, Muskat, 2 Eiern und 150 g Kartoffelmehl zu einem Teil verarbeiten.
- 17 Klöße formen, in welche geröstete Weißbrotwürfeln kommen.
- 18 In Kartoffelmehl wenden und in kochendes Salzwasser geben, wo wir auch Kartoffelstärke untergerührt haben, aufkochen lassen und 15 Minuten ziehen lassen.

2 kg Rinderwade (pariert)  
2 kg Zwiebeln  
3 Stk. Knoblauchzehen  
500 ml Tomaten (püriert)  
200 g Creme fraîche (in etwas Wasser angerührt) Füllung im Teei  
5 Stk. Pimentkörner (Teiei)  
2 Stk. Lorbeerblätter (Teiei)  
1000 ml Rinderbrühe  
etwas Schweineschmalz  
80 g Schweinerückenspeck (geräuchert)  
4 EL Paprikapulver (edelsüß)  
2 EL Paprikapulver (scharf)  
etwas Pfeffer (schwarz)  
etwas Kümmelpulver (nach Geschmack)  
etwas Himalajasalz  
1 TL Zucker (brauner)  
etwas Wasser

Zutaten für Ardeppelkleeß (ca. 15 Stück)

1 & 1/2 kg Pellkartoffeln  
2 Stk. Eier  
Salz  
200 g Muskat  
200 g Karto elmehl  
etwas Weißbrotwürfel (in Butter geröstete)



## Saftgulasch Wiener Art

2 kg Rindergulasch (vorzugsweise Beinscheibe)  
2 kg Zwiebeln (geachtelt)  
etwas Schweineschmalz (zum braten)  
80 g Paprika (halb scharf halb süß)  
4 Stk. Knoblauchzehen (zerdrückt)  
2 EL Tomatenmark  
100 ml Wasser (mit einem Spritzer Essig)  
1 EL Majoran  
1 EL Kümmel (zerstoßen)  
etwas Salz (nach Geschmack)

- 1 Das in Würfel geschnittene Fleisch anbraten und anschließend zur Seite stellen.
- 2 Die Zwiebeln achteln und mit Butterschmalz goldgelb anbraten.
- 3 Paprizieren: Dieser Vorgang erfordert etwas Eile. Es empfiehlt sich, das Essigwasser bereitzustellen. Das Paprikapulver zu den Zwiebeln geben und durchrühren. Wenige Sekunden später mit dem Essigwasser ablöschen. Nicht zu lange warten, da das Paprikapulver sonst bitter wird.
- 4 Anschließend kommen die restlichen Zutaten und das Fleisch in den Topf und werden verrührt. Etwa 2 1/2 Stunden bei mäßiger Hitze schmoren.
- 5 Setup: - Zum Braten ca. 15 Kohlen unter den Dutch-Oven. - Zum Garen 6-8 Kohlen unten; 8-10 Kohlen oben
- 6 Als Beilagen passen Semmelknödel, Reis oder Spätzle.



## Saftiges Rotweingulasch

**1 kg Rindergulasch ( in gleichmäßige Würfel geschnitten)**

**2 Stk. Zwiebeln (gewürfelt) 200**

**g Pilze (frische oder gefroren) 3**

**EL Rapsöl**

**2 EL Tomatenmark**

**300 ml Rotwein (Bordeaux) 400**

**ml Fleischbrühe**

- 1 Das Öl in einem Topf erhitzen und die Gulaschwürfel dazu geben und langsam anbraten rundherum bräunen. Anschließend wieder herausnehmen. Zwiebel im Topf anbraten, zwei Esslöffel Tomatenmark zugeben, ebenfalls kurz anschwitzen.
- 2 Fleisch mit dem Fleischsaft wieder in den Topf geben, Pilze zufügen, und alles mit Salz und Pfeffer würzen.
- 3 Mit dem Bordeaux und der Fleischbrühe ablöschen. 2 Stunden auf kleiner Flamme im Dutch-Oven schmoren lassen.
- 4 Am Ende der Garzeit ein Esslöffel Konfitüre zu geben und das Gulasch ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 5 Dazu reicht man Rotkohl und Knödel: verfeinern Sie Ihren Rotkohl mit Apfelstückchen oder Cranberries.



## Scharfes Gulasch

etwas Pfeffer  
etwas Salz  
80 ml Sojasoße  
1 Stk. grüne Paprika  
1 Stk. Rote Paprika  
10 Stk. Kleine Tomaten  
1 kg Rinderkeule  
1 Stk. gelbe Paprika  
1/2 Stk. Tomatenmark (Tube )  
2 EL Zwiebeln  
1 EL Sambal Olek  
etwas Pul biber ( nach Geschmack)  
etwas Majoran



- 1 Das Fleisch putzen und in sehr kl. Würfel 1,5 x 1,5 schneiden . Öl in einem Gussbräter erhitzen und Portionsweise das Fleisch darin sehr dunkel , knusprig anbraten .
- 2 In der Zwischenzeit Paprika u. Peperoni putzen , waschen und alles klein würfeln . Den Knobi schälen u. zur Seite stellen . Zwiebel schälen und grob hacken . Die Tomaten waschen , Strunk entfernen und halbieren .
- 3 Wenn man das Fleisch angebraten hat nimmt man es aus dem Bräter und brät das Gemüse an , ist das schön angebraten kommt das Fleisch wieder zurück in die Pfanne erhitzt es und löschtet mit der ganzen Fl. Sojasauce ab und gibt Wasser dazu bis alles bedeckt ist .
- 4 Nun gebe ich das Tomatenmark hinzu rühre alles gut um würze mit Sambal Oelek , etwas Salz ggf. Pfeffer und gebe mind. 3-4 EL Majoran hinzu .
- 5 Das Gulasch so lange kochen bis das Fleisch weich ist und immer wieder rühren u. ggf. mit etwas Wasser auffüllen , aber nicht zu dünn werden lassen .
- 6 Ist das Gulasch nun schön durchgekocht , presse Ich den Knoblauch hinzu und schmecke nochmal alles ab

# Schmortopf Mont Ventoux aus dem Dutch Oven



2,5 kg Rinderwade  
500 g Lammhüfte  
500 g Schweinenacken  
300 g Bauchspeck (Wammerl)  
2 Zwiebel(n)  
20 Schwarze Oliven (entsteint)  
20 Grüne Oliven (entsteint)  
10 Zehen Knoblauch  
1 Bund Thymian  
100 g Rosinen  
im Originalrezept sind es Korinthen  
750 ml Rotwein  
250 ml Gemüsebrühe  
etwas Salz  
2 EL gehackter Grüner Pfeffer  
oder bunter Pfeffer  
1 Stamperl Cognac  
100 ml Sahne

Das Fleisch und den Speck hast du am Besten schon vom Metzger in große Würfel schneiden lassen. Falls nicht, hole das nach. Hacke den Knoblauch und die Zwiebel fein. Heize den Grill an und erhitze den Dutch Oven schon vorab.

Gib die Speckwürfel in den Dutch Oven und brate sie unter Rühren an. So hast du schon das Fett, um die weitere Zutaten anzubraten. Es kommen nun Zwiebel und Knoblauchwürfel ins Fett. Im Anschluss brätst du die Rinderwade kräftig an. Das übrige Fleisch (Schwein und Lamm) hebst du für später auf. Die Wade braucht einfach länger. Nun kommen noch Rosinen / Korinthen, Oliven und der Thymian hinzu.

Lösche nun alles mit Rotwein und der Gemüsebrühe ab und lasse das Fleisch 2 Stunden im Sud ziehen. Ich hatte eine Grilltemperatur zwischen 130 und 150 Grad.

Grille nun den Schweinenacken und die Lammhüfte kurz an. Gib sie dann in den Dutch Oven dazu und gare den Schmortopf Mount Ventoux noch 30 Minuten fertig. Das Fleisch sollte nun äusserst zart sein. Schmecke den Schmortopf mit Salz und grünem Pfeffer sowie Sahne und Cognac ab. Perfekt dazu passen gebratene Pilze und Ofengemüse.

# Schwarzbiergulasch

## für den Dutch Oven

Das Gulasch und die Champignons im Dutch Oven scharf anbraten. Das Tomatenmark auch kurz mit anbraten und mit dem Schwarzbier den Bratensatz ablöschen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und den Dutch Oven mit 6 Kohlen unten/12 Kohlen oben bestücken.

Immer wieder mal umrühren. Nach gut 2 Stunden ist das Gulasch fertig und muss nur noch nach Belieben, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abgeschmeckt werden. Die Sauce mit Speisestärke binden, bis sie die gewünschte Konsistenz erreicht hat.



### Zutaten für 8 Portionen:

<b>1 kg</b>	Rindergulasch
<b>1 große</b>	Zwiebel(n)
<b>1 Bund</b>	Lauch
<b>2</b>	Paprikaschote(n)
<b>1</b>	Knoblauchzehe(n)
<b>1 EL</b>	Tomatenmark
<b>½ Liter</b>	Schwarzbier
<b>1</b>	Lorbeerblatt
<b>250 g</b>	Champignons
<b>250 ml</b>	Fleischbrühe
<b>1 Becher</b>	Sahne, 200 ml
<b>1 EL</b>	Zucker
<b>½ TL</b>	Oregano
<b>½ TL</b>	Thymian
	Speisestärke
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver

## Short Rib Stew aus dem Dutch Oven

Vorbereitung: 30 Minuten Grillzeit: 4 Stunden Zeitaufwand: 4 Stunden 30 Minuten  
Portionen: für 6-8 Personen

Die Zutaten auf einem Blick

### Zutaten

- 750g Beef Rib
- 500g Kartoffeln
- 300g Pastinacken
- 300g Möhren
- 400ml Fond (Rind oder Geflügel)
- 2 Guinness Extra Stout
- 1 große Zwiebel
- 2 Stangen Staudensellerie
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung

1. Das Fleisch vom Knochen lösen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Knochen eignen sich anschließend super um einen Fond daraus zu kochen, also bloß nicht wegwerfen. Wer mag kann die Knochen aber später auch mit in den Dutch Oven geben.
2. Kartoffeln, Pastinacken und Möhren in ca. 3-4cm große Stücke schneiden und die Zwiebel grob würfeln. Den Staudensellerie in Scheiben schneiden und ebenfalls zur Seite stellen.
3. Unter den Dutch Oven ca. 10-12 durchgeglühte Cabix-Plus oder andere Briketts legen. Sobald der Feuertopf schön heiß ist wird das Fleisch von allen Seiten kurz angebraten bis schöne Rostaromen entstanden sind. Gewürzt wird nur mit etwas Salz & Pfeffer, das Fleisch anschließend aus dem Dutch Oven nehmen und zur Seite stellen.
4. Im Fett dann das Gemüse von allen Seiten scharf anbraten, das Fleisch wieder dazugeben und mit Guinness & Fond ablöschen. Sollte der Dutch Oven noch zu heiß sein, einfach ein paar Briketts entfernen und bei niedriger Temperatur 3-4 Stunden köcheln lassen.
5. Sobald Gemüse und Fleisch schön geschmort sind, mit Salz & Pfeffer abschmecken und heiß servieren! Guten Appetit.



## Skirt Steak Roulade

900 g	Inside Skirt (ganzer Cut)
100 g	bacon
100 g	Champignons
100 ml	Wasser
75 g	Kerrygold Cheddar gerieben
3	Frühlingszwiebeln
2	kleine rote Zwiebeln
2 EL	Kerrygold Butterschmalz
2 EL	Pit Powder BBQ-Rub

1. Da wir unsere Skirt Steak Roulade mit glühenden Kohlen im Dutch Oven (Petromax Feuertopf ft9) zubereitet haben, werden dafür zunächst die Briketts durchgeglüht. Wir haben dafür 16 Stück Kokoko Eggs von McBrikett durchgeglüht. Während die Briketts im Anzündkamin durchglühen bleibt etwas Zeit für die Vorbereitungen. Die Champignons werden in dünne Scheiben, die Frühlingszwiebeln und rote Zwiebeln in dünne Ringe geschnitten. Das Inside Skirt wird ggf. etwas pariert von beiden Seiten mit etwas Pit Powder BBQ-Rub gewürzt. Wenn die Briketts durchgeglüht sind, werden diese unter den umgedrehten Deckel des Dutch Ovens verteilt. Der Deckel dient nun als Pfanne, wo die Baconscheiben drin ausgelassen werden. Anschließend wird der ausgelassene Bacon zum Abtropfen auf ein Stück Küchenrolle gelegt.
2. In dem dem ausgelassenen Baconfett werden jetzt die Champignonscheiben, Frühlingszwiebeln und Zwiebelringe angeschwitzt. Wenn die Zwiebeln glasig sind, werden sie gemeinsam mit den Champignonscheiben und den Frühlingszwiebeln auf dem ausgebreiteten Skirt verteilt. Darauf wird noch der krosse Bacon und der Cheddar verteilt. Nun wird das Fleisch zusammengerollt und mit Bratenschnur zusammengebunden.
3. Im Dutch Oven Deckel wird jetzt etwas Butterschmalz erhitzt und die Roulade wird von allen Seiten im heißen Schmalz angebraten. Jetzt wird das Wasser in den Feuertopf gefüllt, der gusseiserne Stapelrost eingelegt und die Roulade wird darauf platziert. Das übrige Fett aus dem Deckel wird vorsichtig über die Roulade gegossen.
4. Um die Kern- und Garraumtemperatur zu überwachen, haben wir den MEATER+ in die Roulade gesteckt. Dann wird der Dutch Oven mit dem Deckel verschlossen und die 16 Briketts werden gleichmäßig auf und unter dem Dutch Oven verteilt, so dass sich 8 Briketts unter dem Feuertopf befinden und 8 Stück auf dem Deckel. Der MEATER+ wird in der App auf eine Kerntemperatur von 56°C eingestellt. Die Garraumtemperatur sollte zwischen 110-140°C betragen und die Garzeit beträgt etwa 40-50 Minuten, je nach Größe der Roulade. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, wird die Roulade vor dem Anschnitt noch ein paar Minuten ruhen gelassen.

## Soljanka



1000 Gramm	Fleisch , (Schulter) stark durchwachsen
2 Stück	Zwiebeln , in Ringen
3 Esslöffel	Butterschmalz
2 Zehe	Knoblauch , gehackt
2 Esslöffel	Tomatenmark
250 Milliliter	Wildbrühe
5 Stück	Tomaten
2 Stück	gelbe Paprika
2	Lorbeerblätter
2 Stück	Nelken
5 Stück	Pimentkörner
0	Salz und Pfeffer
1 Esslöffel	Paprikapulver , edelsüß
2 Stück	Gewürzgurken , gewürfelt und etwas Gurkenwasser
1 Stück	Apfel , gerieben
1 Stück	Zitrone , in Scheiben
1 x	Petersilie , frisch, gehackt
200 Gramm	Schmand
1 x	Weißbrot , zum Servieren

1. Das Fleisch in Würfel schneiden und in Butterschmalz bei großer Hitze scharf anbraten, bis es beginnt, Farbe zu nehmen. Die Hitze reduzieren und die Zwiebelringe hinzugeben, weiter braten, bis sie glasig werden. Knoblauch und Tomatenmark hinzugeben und kurz mitdünsten, dann alles mit Brühe ablöschen. Tomaten häuten, entkernen und würfeln, Paprika in dünne Streifen schneiden und zusammen mit Lorbeer, Nelken und Piment hinzugeben. Alles bei mittlerer Hitze 2 Stunden abgedeckt schmoren.

2. Zuletzt mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen und mit gewürfelten Gewürzgurken, einem guten Schluck Gurkenwasser und etwas geriebenem Apfel abschmecken und mit gehackter Petersilie, je einem Klecks Schmand und einer Zitronenscheibe anrichten, dazu Weißbrot servieren.

# Soljanka



2 EL Butter  
2 Zwiebel(n)  
1 Zehe Knoblauch 1,2 L  
Gemüsebrühe 50 g  
Salami  
100 g kalter Braten  
100 g Jagdwurst  
6 Salz-Dill-Gurken  
und eine Kelle vom Gurkenwasser  
2 Paprika  
2 Lorbeerblatt  
3-4 zerdrückte Pimentkörner  
3 EL Tomatenmark  
1 TL Zucker  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
4 EL Sauerrahm  
zum Garnieren  
4 Scheiben Weißbrot  
zum Garnieren  
1 EL Dill  
zum Garnieren  
4 Scheiben Zitrone  
zum Garnieren

Schneide Zwiebeln, Fleisch und Wurst sowie die Gurken und die Paprika in Streifen.

Schmilz in einem großen Topf die Butter und dünste die Zwiebeln glasig. Brate dann das Fleisch und die Wurst kurz mit an. Misch das Tomatenmark mit dem Kochlöffel drunter und röste es kurz an. Jetzt schüttest du die Gemüsebrühe zum Ablöschen drüber und verrührst alles noch einmal.

Jetzt kommen die Gurken, eine Suppenkelle vom Gurkenwasser, die Paprikastreifen und die Gewürze (Knoblauch, Lorbeer und zerdrückte Pimentkörner) hinzu. Du kannst auch jetzt schon den Zucker, etwas Salz und Pfeffer in die Soljanka geben und zum Schluss nochmal abschmecken. Denk aber bitte daran, dass im Fleisch und der Wurst schon viel Salz ist. Salze also sparsam!

Lass deinen Eintopf nun 30 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln und rühre zwischendurch immer mal wieder um.

Schmecke die Soljanka nochmal ab. Schöpfe sie in Suppenteller und garniere sie mit einer Scheibe Weißbrot, einem EL Sauerrahm je Portion und streue etwas Dill auf den Sauerrahm. Die Zitrone kannst du ebenfalls dazu legen, oder wie wir ein paar Tropfen Zitronensaft ins fertige Essen geben.

## SÜSSER GULASCH IM DUTCH



- 1 Kilo Rindergulasch
- 5 EL braune Zucker
- 2,5 EL Chillipulver
- 3 grüne Paprikaschoten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 EL Essig
- 2 Zwiebeln
- 2 TL Salz
- 2 Dosen stückige Tomaten
- 1 EL Senf
- 2 EL Worcestershire-Sauce

Die Paprika in Stücke und die Zwiebeln in große Würfel schneiden. Das Gulasch portionsweise im Dutch Oven anbraten. Danach alle Zutaten in den Dutch Oven geben. Beim [FT6 von Petromax](#) 6 Kohlen unter den Dutch Oven und 12 auf den Deckel legen. Gut 3 Stunden köcheln lassen. Zwischendurch immer mal wieder umrühren und prüfen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist. Nach 3 Stunden sollte das Fleisch ganz zart sein. Wenn die Soße noch zu flüssig ist, ein bisschen Tomatenmark einrühren.



## Szegeediner Gulasch

1 kg Rindergulasch  
etwas Schweinerücken (Bisschen selbst geräucherter, in Würfel geschnitten)  
3 Stk. Zwiebeln  
3 Stk. Knoblauchzehen  
3 EL Tomatenmark  
500 ml Rinderbrühe  
etwas Sauerkraut  
etwas Salz  
etwas Kümmel  
etwas Paprika edelsüß  
etwas Pfeffer  
etwas Chilischote  
125 ml Sauerrahm

- 1 Die Dose Kraut öffnen und auf ein Sieb zum Abtropfen geben. Ob frisch oder aus der Dose, das Kraut kurz unter Kaltwasser durchwaschen, abtropfen lassen und kräftig ausdrücken.
- 2 Das Fleisch abwaschen, trocknen und in mundgerechte (ca. 2,5 cm Würfel) Stücke schneiden.
- 3 Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln klein schneiden.
- 4 Das Fett im Dutch Oven heiß werden lassen, dann das Fleisch in zwei Portionen kräftig anbraten.
- 5 Fleisch aus dem Topf nehmen.
- 6 Im verbliebenem Fett die Zwiebeln, das Geräucherte und den Knoblauch leicht anbraten. Das Kraut und das Tomatenmark ebenfalls zugeben und leicht Farbe nehmen lassen.
- 7 Kümmel zugeben, gut umrühren und mit der Fleischbrühe aufgießen.
- 8 Fleisch wieder hinzufügen und etwa 2 Stunden köcheln lassen.
- 9 Gegen Ende der Kochzeit den Sauerrahm zugeben.
- 10 Umrühren und alles abschmecken.

Für: 4 Personen

## Winter Superfood Stew



1kg Rindfleisch (z.B. Rinderbrust, Chuck Steak)  
6 EL Pflanzen-Öl  
3 Knoblauchzehen  
2 Zwiebeln  
1 daumengroßes Ingwerstück  
2 Karotten (geschält und in Scheiben geschnitten)  
½ Butternut-Kürbis (entkernt, geschält und gewürfelt)  
200 g Grünkohl  
200 g Baby-Kartoffeln  
2 EL Tomatenmark  
1 l Rinderbrühe  
200 ml abgeseigte Tomaten  
2 EL Mehl  
1 TL Kräuter der Provence  
1 Lorbeerblatt  
10 Stiele Petersilie zum Garnieren (oder bei Belieben Koriander)  
Salz und Pfeffer zum Abschmecken

Das Rindfleisch in Würfel schneiden (2,5 x 2,5 cm) und mit 3 Esslöffel Pflanzenöl in einer großen Rührschüssel vermengen.

Die Knoblauchzehen und den Ingwer schälen und grob hacken.

Die Möhren und den Butternut-Kürbis schälen. Die Möhren in Scheiben schneiden (1,5 cm) und den Butternut-Kürbis entkernen und würfeln (2 x 2 cm).

Den Grünkohl und die Babykartoffeln waschen.

Den Dutch Oven ca 10 Minuten vorheizen lassen.

Die eingeölten Rindfleischstücke in den Dutch Oven geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Ca. 3-5 Minuten grillen bis sie leicht gebräunt sind. Ab und zu wenden.

Das Fleisch aus dem Dutch Oven nehmen und beiseitestellen

3 Esslöffel Öl in den Dutch Oven geben und die Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen

Sobald die Zwiebeln und der Knoblauch weich sind, die Rindfleischwürfel und das Tomatenmark hinzufügen und alles mit Mehl bestäuben.

2 - 4 Minuten köcheln lassen, dann mit einem Drittel der Rinderbrühe ablöschen und köcheln lassen bis die Flüssigkeit fast vollständig weg ist.

Die restliche Brühe, die abgeseigten Tomaten, die Kräuter der Provence und das Lorbeerblatt hinzufügen. Anschließend Ingwer, Karotten, Butternut-Kürbis, Grünkohl und Babykartoffeln hinzufügen. Nun auf indirekte Hitze stellen.

Den Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt für ca 2 - 2 1/2 Stunden köcheln lassen.

Vor dem Servieren mit etwas gehackter Petersilie bestreuen.



## Ananas Kalbfleisch Spiesse

### für den Spieß

1,5 kg	Kalbsschnitzel
2 Stück	Ananas
500 g	Türkischen Joghurt 10% Fettanteil
1	Salatgurke
6	Tomaten
1 Bund	Petersilie
3	Limetten

### für den Rub

20 g	Oregano getrocknet
20 g	Basilikum getrocknet
10 g	Paprikapulver
10 g	Chilipulver Schärfe nach belieben
12 Stück	Mais-Tortillas

1. Zwei Limetten auspressen und den Saft mit dem Joghurt mischen.
2. Den Rub aus den oben genannten Zutaten mischen.
3. Den Rub großzügig auf dem Fleisch verteilen.
4. Das Gemisch aus Joghurt und Limettensaft auf dem Fleisch verteilen...
5. ...und alles mischen. Das Fleisch für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.
6. Von der Ananas Boden und Deckel gerade abschneiden.
7. Einen Holzspieß mittig durch den Boden stechen.
8. Den Boden der Ananas an das Ende des Spießes drücken und dann das Fleisch aufspießen. Dabei mit der Höhe nicht übertreiben, sonst kippt die Ananas um. Überbleibende Marinade aufheben.
9. Ob man nun den Ananas-Deckel aufsetzt oder nicht – beides ist möglich. Bei einer großen Ananas kann es dazu kommen, dass der Innenraum des Grills nicht hoch genug ist und der Grill sich nicht mehr schließen lässt. In diesem Fall kann es helfen, die Blätter zu kürzen. Möglich ist es aber auch, den Ananas-Deckel wegzulassen. In diesem Fall bekommt das obere Stück Fleisch mehr Farbe, trocknet aber trotzdem nicht aus. Wenn der Ananas-Deckel aufgesetzt werden soll, diesen mit einem weiteren Holzspieß vorbohren...
10. ...und den Spieß kürzen.
11. Der Ananas-Deckel lässt sich nun leicht aufsetzen.
12. Auf dem Grill (Gas, Holzkohle, oder Smoker) nun einen indirekten Bereich einrichten und das Deckelthermometer auf ca. 150°C einregeln.
13. Die Spiesse nun in einen Bräter überführen und im indirekten Bereich des Grills platzieren.
14. Den Deckel vom Grill für 45 Minuten schließen.
15. Nun die restliche Marinade über das Fleisch verteilen.
16. Den Bräter so weit mit Wasser füllen, dass nur der Boden der Ananas, nicht aber das Fleisch bedeckt ist. Den Deckel des Grills wieder schließen und das Fleisch für weitere 1:15 Stunden grillen/garen. Alle 30 Minuten überprüfen, ob Wasser in den Bräter nachgegeben werden muss. Diesen nicht austrocknen lassen.
17. In dieser Zeit die Gurke und die Tomaten in kleine Würfel schneiden und die Ananas filetieren.
18. Dazu zunächst die Schale großzügig herunter schneiden.
19. Die ggf. verbliebenen dunklen Stellen mit einem kleinen Messer entfernen.
20. Die Ananas in Scheiben schneiden.
21. Den inneren Ring mit einem spitzen Messer ausschneiden.
22. Wenn das Fleisch fertig ist, den Grill auf voll Leistung stellen...
23. ...beide Seiten der Ananasscheiben scharf grillen...
24. ...und in kleine Stücke schneiden.
25. Ggf. den Ananas-Deckel und den Spieß entfernen. Das Fleisch nun...
26. ...in Tranchen schneiden...
27. ....und mit dem Saft der übrigen Limette beträufeln.
28. Die Fleischstücken mit der gegrillten Ananas in einem Bräter mischen.
29. Das Fladenbrot nur kurz auf den Grill legen, sonst wird es zu trocken und zerbröseln. Mit Ananas, Fleisch, Petersilie...
30. ...und dem Gemüse füllen.
31. Zu einer Wrap rollen und genießen.



## Das große Beef Brisket Abenteuer

- 5500 g Rinderbrust für Beef Brisket
- 1 Liter Cola
- 200 ml Whiskey
- 500 ml Apfelsaft
- Barbecue Rub für Beef Brisket
- 150 g Butter
- 400 ml Kalbs- oder Rinderfond
- Pimientos de Padrón
- Cocktail-Tomaten
- 2 tl Stärke
- 200 g Crème fraîche
- Pflanzenöl

Das Rind eisch mit kaltem Wasser abspülen. Vorder und Rückseite sind von einer Fettschicht bedeckt. Auf dem Foto erkennt man trotzdem schon den Point auf der linken Seite, die rechte Seite ist der Flat. Der ober ächliche Fett mit einem Scharfen Messer entfernen. Nun die Fettschicht vorsichtig durchschneiden, die Flat und Point miteinander verbindet. Das Fett dabei zum größten Teil entfernen. Fast geschä t, das Flat rechts unten liegt fast frei, das meiste Fett ist entfernt. An dieser Stelle könnte man auch stoppen und die Rinderbrust im Stück zubereiten. Einen Schnitt weiter und Point und Flat sind getrennt. Auf ein weiteres Kürzen der Stücke an den Seiten habe ich verzichtet und damit gute Erfahrungen gemacht.

Nun die Cola und den Rinderfond miteinander mischen. Einen Teil der Flüssigkeit auf eine Marinadenspritze ziehen. Die Nadel von allen Seiten in das Point stechen und die Flüssigkeit injizieren. Es verbleibt ein großer Teil der Flüssigkeit, der noch gebraucht wird. Mit dem Flat in gleicher Weise verfahren. Nun das Point von beiden Seiten mit einem Rub bestreuen, der für Beef Brisket geeignet ist. Den Rub immer erst nach der Injektion auftragen, damit er von der Flüssigkeit nicht abgespült wird. Den Rub verteilen und andrücken. Den "Flat-Teil" ebenfalls rubben. Den Smoker auf 100-120°C einregeln.

Einen mit Wasser gefüllter Bräter auf das De ektorschild des Smokers stellen. Das Fleisch auf die eingesetzten Roste legen und mit Temperaturfühlern ausstatten. Zu der restlichen Cola/Fond-Mischung den Whiskey und den Apfelsaft geben.

Das Fleisch nun smoken und nach 3 Stunden das erste Mal die hergestellte Flüssigkeit mit einem Mopp auf der Rinderbrust verteilen. Die aufgetragene Flüssigkeit sorgt für ein zusätzliches Aroma in der Kruste des Beef Brisket. Das verdunstende Wasser kühlt das Fleisch aber auch ab, verlangsamt den Garvorgang also. Deshalb sollte man mit dem Auftragen einer Flüssigkeit nicht übertreiben. Es reicht, das Fleisch alle 3 Stunden zu "moppen". Bei mir hat das Point nach 8 Stunden und das Flat nach 10 Stunden eine Kerntemperatur von 70°C erreicht. An dieser Stelle kann der Vorgang des Räuchern abgebrochen werden. Wenn man mag, kann man nun sogar eine Pause einlegen und mit dem nächsten Schritt ein paar Stunden später beginnen. Das Fleisch sollte man in dieser Zeit geschützt lagern.

Bei dieser Gelegenheit habe ich herausgefunden, dass man die bei Grillern so beliebte KONCIS Ofenform von IKEA auch mit zwei Rosten gleichzeitig betreiben kann. Den erste Rost dazu ach einlegen und die Flüssigkeit einfüllen, die nach dem Moppen übrig geblieben ist. Dann das Point au egen. Das Flat auf einen zweiten Rost legen. Den zweite Rost nun so einsetzen, dass er nach oben steht. Auf diese Weise geben sich zwei Etagen. Beide Fleischstücken mit ein paar Stücken Butter belegen. Die Kabel der Temperaturfühler aus dem Bräter führen.

Den zweiten Bräter aufsetzen und beide mit Büroklammer verbinden. Auf diese Weise entweicht während des Garens nur wenig Dampf. Das Beef Brisket nun so lange Dämpfen, bis eine Kerntemperatur von ca. 90°C erreicht ist. Man kann sich sicher sein, dass das Fleisch perfekt ist, wenn sich die Temperaturfühler leicht aus dem Fleisch ziehen lassen. Im Zweifelsfall lieber etwas länger warten. Auch eine Kerntemperatur von 95°C kann das richtige Ergebnis liefern. Diese letzte Phase kann je nach Starttemperatur im Kern des Fleisches 2-3 Stunden dauern.

Bevor es nun endlich ans Aufschneiden und Genießen geht, sollte man das Beef Brisket noch für 30-60 Minuten bei 50°C ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Pimientos de Padrón und die Tomaten in dem Pflanzenöl anbraten. Außerdem habe ich die restliche Flüssigkeit aus dem Bräter über ein Sieb in einen Kochtopf gefüllt, das Crème fraîche untergerührt und diese leckere Sauce mit etwas Stärke gebunden.

Auf dem Foto ist ein Stück des Points zu sehen, das noch etwas feiner schmeckt als das Flat. Gut zu erkennen auch der intensive Rauchring.



# Beinscheibe mit Meerrettich

## Zutaten

*1-2 Beinscheiben  
1-2 Lorbeerblätter  
1 Zwiebel  
1 l Wasser, so dass das Fleisch leicht bedeckt ist.  
Frischer Meerrettich  
1 Bund Suppengrün  
1 Becher Sahne  
Mehl zum Abbinden  
Salz nach Gusto (falls überhaupt)  
Prise Zucker  
Beilage:  
Kartoffeln, gern ungeschält*

## Anweisungen

Die Beinscheibe zusammen mit den Lorbeerblättern und der kleingeschnittenen Zwiebel ca 1-2 Stunden leicht köcheln.

Das Fleisch sollte vom Knochen fallen. Dies kleinschneiden und wieder in den Topf geben.

Aus dem Wasser wird eine Brühe.

Das Suppengemüse in der Küchenmaschine atomisieren und mit Salz versetzen und in ein Glas füllen. Es ist ein Konzentrat, was verschiedentlich verwendet werden kann.

Den Meerrettich schälen und ebenfalls durch die Küchenmaschine jagen. Dabei sehr fein hacken. Vorsicht beim Öffnen des Deckels, die Wolke ist scharf und nimmt einem den Atem.

Den Becher Sahne in die Brühe geben, Meerrettich nach Gusto dazu geben. Das Suppengemüsekonzentrat ebenso. Dies ist auch die Salzzufuhr. Man muss in der Regel nicht künstlich nachsalzen. Mit etwas Zucker abrunden.

Mit Mehl binden, so dass sich eine sämige Konsistenz einstellt.

Evtl. auch etwas Wasser zugeben.

Zusammen mit Salzkartoffeln servieren. Wir hatten neue Kartoffeln. Diese haben wir nur abgeschrubbelt und dann ungeschält gegessen.

Abwandlung:

Wir hatten außer der Reihe noch ein wenig Rotkohl übrig und haben ihn dazu serviert - ungewöhnlich, geht aber durchaus.

# Beinscheiben - Gulasch



## Zutaten

**4 Stk. Rinderbeinscheiben**  
**etwas Pilze (frisch)**  
**2 Stk. Zwiebeln**  
**3 l Rinderbrühe**  
**etwas Salz und Pfeffer**  
**etwas Paprika**  
**etwas Mehl**  
**etwas Butter**  
**etwas Sahne**

## Anweisungen

---

- 1 Die Beinscheiben in größere Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- 2 In den erhitzten DO geben und rund herum anbraten. Fleisch entnehmen, nun die Zwiebel und die Pilze darin anrösten. Zwiebel und Pilze aus dem DO nehmen. Zum Schluß die Butter in den DO, das Mehl in der Butter anschwitzen bis es dunkel wird. Mit der Rinderbrühe auffüllen.
- 3 Alle Zutaten in den Topf. Ca. 2 Stunden schmurgeln lassen.
- 4 Die Soße eventuell zum Schluß noch mit Sahne verfeinern.
- 5 Dazu serviere ich handgeschabte, abgeschmälzte Spätzle



# Beinscheiben - Gulasch im DO

## Zutaten

4 Stk. Rinderbeinscheiben

500 g (frisch)

Pilze

3 l Rinderbrühe

etwas Paprika

etwas Pfeffer

etwas Salz

etwas Mehl

etwas Butter

etwas Sahne 2

Stk. Zwiebeln

## Anweisungen

- 1 Die Beinscheiben in größere Stücke schneiden.
- 2 Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen.
- 3 In den erhitzten Dutch Oven geben und rund herum anbraten. Fleisch entnehmen, nun die Zwiebel und die Pilze darin anrösten. Zwiebel und Pilze aus dem DO nehmen. Zum Schluss die Butter in den Dutch Oven, das Mehl in der Butter anschwitzen bis es dunkel wird. Mit der Rinderbrühe auffüllen. Alle Zutaten in den Topf. Ca. 2 Stunden schmurgen lassen.
- 4 Die Soße eventuell zum Schluß noch mit Sahne verfeinern.



# Beinscheiben nach Art Boeuf Bourguignon mit Knobi-Kartopü

## Zutaten

- 2x große Rinderbeinscheiben
- 150g kleine Schalotten
- 200g Möhren
- 100g kleine Champignons
- 100g Mehl
- Butterschmalz
- 1x EL Tomatenmark
- 400ml Rotwein; Pinot Noir (Spätburgunder)(trocken)
- 400ml Rinderbrühe
- 100g Zwiebeln
- 150g durchwachsener Speck (am Stück)
- 1x Bouquet Garni oder im Gewürz-Ei je 1 kleiner Stiel Thymian, Petersilie, Rosmarin und ein Lorbeerblatt
- 2x Knoblauchzehen
- Schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)
- Meersalz

## Anweisungen

- Schalotten pellen. Zwiebeln pellen und würfeln. Möhren schälen, längs halbieren und schräg in Stücke schneiden. Champignons putzen. Beinscheiben mit Salz & Pfeffer würzen, im Mehl wenden & abklopfen.
- Butterschmalz im Dutch Oven erhitzen. Schalotten, Möhren und Champignons darin ca. 5 Minuten anbraten. Gemüse aus dem Topf nehmen und beiseite stellen. Noch etwas Butterschmalz in den Topf geben und erhitzen.
- Beinscheiben darin scharf anbraten und herausnehmen. Zwiebeln hineingeben und anbraten. Speck zugeben und mitbraten. Tomatenmark zugeben und kurz rösten. Knoblauch mit dem Messerrücken zerdrücken und zugeben. Bouquet Garni und 1/3 vom Rotwein zugießen. Den Wein fast vollständig verkochen lassen, dann mit dem restlichen Rotwein und der Brühe aufgießen. Das Fleisch und den Speck wieder in den DO und den 10“ Dutch Oven mit 16 oben und 7 unten (Heat Beads) bestücken und ca. 2 Stunden schmoren lassen.
- Nach ca. einer Stunde, die reduzierte Sauce mit Wasser und Wein ersetzen und weiterschmoren lassen.
- Dann die Beinscheiben, Speck und das Bouquet Garni aus der Sauce nehmen. Die Sauce mit dem Zauberstab pürieren. Beinscheiben, Gemüse und Speck zurück in den Topf geben. Mit Salz & Pfeffer würzen und nochmals ca. ½ Stunde schmoren.

## Zutaten & Anleitung „Knobi-Kartopü“:

- Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Salzwasser bedecken.
- Eine Knoblauchzehe schälen, andrücken und mit einem Lorbeerblatt zu den Kartoffeln geben. Zugedeckt ca. 20 Minuten garen; abgießen, abdämpfen lassen und mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken.
- Milch und Butter nach und nach bei milder Hitze unterrühren.
- Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zum Bœuf Bourguignon servieren.

# Bistecca alla fiorentina vom Holzkohlegrill mit grünen Bohnen (Steak Florentiner Art)



- 1 Stück T-Bone Steak a 1.500 bis 2.000 Gramm
- 1 EL Olivenöl
- 1 großer Zweig Rosmarin
- 3 Zehen zerquetscht Knoblauch
- 1 Prise Salz
- Meersalz grobkörnig
- 250 Gramm Grüne Bohnen
- 1 Prise Pfeffer
- gemahlen, erst nach dem Grillen!
- nach Bedarf BBQ-Soße
- ....fast schon eine Sünde
- nach Bedarf Kräuterbutter
- ...fast schon eine Sünde

Nimm das Fleisch mindestens 30 Minuten vor dem Grillen, besser 60 Minuten vorher aus dem Kühlschrank. Die Hitze des Grills ist bei einem kalten Steak nie so wirkungsvoll und das wars dann mit den tollen Röstaromen.

Gib etwas Öl auf das Fleisch, reibe es mit zerquetschten Knoblauchzehen ein. Salze es mit dem Meersalz und lege dann oben und unten Teile des Rosmarinzweiges dazu. Zerbrich den Zweig etwas, so entfalten sich wunderbar die tollen ätherischen Öle im Rosmarin.

Putze die Bohnen:

- Wasche sie
- schneide die holzigen Enden ab
- gib Sie in eine Schüssel mit Öl, damit sie Dir am Grill nicht gleich verbrennen

Gib als erstes die Bohnen auf den Grill. Ganz kurz bei Vollgas auf dem offenen Feuer. Dann schnapp Dir die Grillzange und versuche Sie zur Seite zu schieben und bei indirekter Hitze zu grillen. Nimm Dir am Besten eine Grillschale oder ein Grillkörbchen...Mir sind schon einige in die Glut gefallen.

Nun gib das Fleisch hinzu und grille es in direkter Hitze, das heißt unmittelbar über der Glut für 4-5 Minuten auf jeder Seite.

Lass das Fleisch noch kurz ruhen und gib es dann auf vorgewärmte Teller. Eventuell füge noch etwas gemahlenen Pfeffer oder Butter dazu. Nach meiner Erfahrung ist das ausreichend, es wird aber immer den einen oder anderen geben, der noch Kräuterbutter oder BBQ-Soße dazu möchte.

## Bürgermeister Salzbraten



1. Alle Zutaten für die Paste gut miteinander vermischen. Das Fleisch von überflüssigen Sehnen und Fett befreien, nicht die obere Fettschicht. Diese Kreuzweise (nicht in dem Fleisch) einschneiden. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und komplett mit der Paste einreiben. In einem gut verschließbaren Beutel im Kühlschrank über Nacht liegen lassen.

2. Den Grill für indirekte Hitze (150°) vorheizen. In eine mit Backpapier ausgelegte Grillplatte das Meersalz und das Fleisch (mit der Fettschicht nach oben) geben. Die Grillplatte indirekt auf dem Grill platzieren und das Fleisch grillen, bis es eine Kerntemperatur von etwa 58°erreicht hat. Anschließend herausnehmen und 5 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen.

1 Bürgermeisterstück, ca. 1 kg

grobes Meersalz

Für die Paste:

2 EL Dijonsenf

1 Zehen Knoblauch, fein gehackt

1 EL Rosmarin, getrocknet

1 EL Blatt Petersilie, fein gehackt

2 EL Olivenöl

1 TL brauner Zucker

etwas Abrieb von 1 Limette

etwas Pfeffer und Salz

# Churrasco



4 Bratwürste  
4 Hendlaxerln  
8 Hendlflügerln  
1 Schweinsfischl  
1 Stk. Picanha (Schwanzstück vom Rind)  
1 Rindslungenbraten

## *Für die Marinade:*

2 Zwiebeln  
4 Knoblauchzehen  
2 Chilischoten  
1 1/2 Limette (Saft)  
6 Zweig(e) Petersilie  
3 Zweig(e) Oregano  
Pfeffer  
Salz

1. Für das **Churrasco** zuerst die Marinade zubereiten: Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter fein hacken. Chilischoten entkernen und fein hacken. Alle Zutaten zu einer Marinade verrühren.
2. Picanha und Lungenbraten in Streifen schneiden. Alle Fleischteile in eine Auflaufform oder Rein legen und mit der Marinade übergießen. Mit Frischhaltefolie bedecken und mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. 1 Stunde vor dem Grillen wieder aus dem Kühlschrank nehmen und Raumtemperatur annehmen lassen.
3. Den Churrasqueira (gemauerter Grillofen mit mehreren Einschubhöhen) bzw. Grill vorheizen. Hendlteile, Bratwürste, Schweine- und Rindfleischstreifen auf Spieße stecken und in den Churrasqueira einhängen. Je nach Dicke des Fleisches weiter oben bzw. weiter unten einhängen. Während des Grillens die Spieße öfters drehen.

## **Tipp:**

Streng genommen wird ein brasilianisches **Churrasco** in einem speziellen Grillofen, dem Churrasqueira, zubereitet. Aber Sie können auch auf einem herkömmlichen Grill fantastisches Churrasco zubereiten.

# Cowboysteaks



1. Die Räucherchips mind. 30 Min. wässern.
2. Den Grill für direkte und indirekte mittlere bis starke Hitze (ca. 230 °C) vorheizen.
3. Für die Butter Schalotten, Öl und Paprikapulver in der Aluschale mischen. 1 Handvoll Chips auf die Glut oder nach Herstelleranweisung in die Räucherbox des Gasgrills geben und den Grilldeckel schließen. Sobald Rauch entsteht, die Schalotten in der Schale über indirekter mittlere Hitze bei geschlossenem Deckel in etwa 40 Min. weich dünsten. Vom Grill nehmen und auskühlen lassen. Abgekühlte Schalotten würfeln und mit den restlichen Zutaten für die Butter sowie ½ TL Salz und ¼ TL Pfeffer in einer kleinen Schüssel gründlich vermengen. Die Schüssel in den Kühlschrank stellen und 10 Min. vor dem Servieren heraus nehmen.
4. Die Steaks auf beiden Seiten mit Öl bestreichen und gleichmäßig mit 2 TL Salz, ¼ TL Pfeffer und Knoblauch würzen. Bei Raumtemperatur 30-40 Min. ruhen lassen.
5. Die restlichen Chips abtropfen und über die Holzkohle streuen oder in die Räucherbox geben. Sobald Rauch entsteht die Steaks bei direkter mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Deckel 6-8 Min. grillen. Anschließend die Steaks über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad weitergrillen, 12-14 Min. (medium rare). Vom Grill nehmen und 3-5 Min. nachziehen lassen. Mit Schalottenbutter bestreichen und warm servieren.

Für die Butter

1 Schalotte (etwas 30g)

1 TL Olivenöl

1/4 TL geräuchertes  
Paprikapulver

60 g weiche Butter

1 EL fein gehackte Petersilie

2 TL trockener Sherry

1 TL abrieb von 1 Bio-Zitrone

Für die Steaks

2 Rib-Eye-Steaks am Knochen  
(etwa 900g)

etwas grobes Meersalz

etwas schwarzer Pfeffer

1/2 TL Knoblauchbutter

# Espetada Madeirense

## leckerer Grillspieß nach einfacher madeirischer Art



**1 kg** Rindfleisch aus der Keule

**13** Lorbeerblätter

**50 g** Salz, grobes

**5 Zehe/n** Knoblauch

Einige Tage vor dem Essen das Rindfleisch (aus der Keule, ruhig mit etwas Fettrand) vom Schlachter besorgen und in einem kalten Raum oder dem Gemüsefach im Kühlschrank lagern.

Am Grilltag das Fleisch in 3 - 4 cm große Stücke schneiden. Die Lorbeerblätter mit der Hand in kleine Stücke zupfen, den Knoblauch ebenfalls zerkleinern und beides mit dem Salz vermischen.

Nun immer etwa 4 Stücke Rindfleisch auf einen Spieß (wenn vorhanden, Stöcke vom Lorbeerbaum) stecken und mit der Hand etwas von dem Lorbeerblatt-Knoblauch-Salz-Gemenge an das Fleisch drücken (siehe Fotos). Öl ist nicht notwendig und verfälscht nur den Geschmack.

Den Grill kann man für den perfekten Geschmack mit echtem Holz anheizen, bis dieses zur Glut runtergebrannt ist. Sobald die Spieße auf den Grill kommen, müssen sie stetig gedreht werden.

Sobald das Rindfleisch von außen eine leckere Bräune bekommt, können die Spieße wieder vom Grill. Wichtig: Jetzt die Spieße gegen einen festen Gegenstand klopfen, damit das Salz und die Lorbeerblätter vom Fleisch fallen.

Danach heißt es nur noch genießen, Soßen sind zu dem Fleisch eigentlich überflüssig. Dazu kann man z. B. selbst gebackenes Süßkartoffelbrot reichen, in Madeira bekommt man dies unter dem Namen "Bolo do Caco".

# Fajitas



4 marinierte Hüftsteaks a ca.200g  
1 bunter Paprika Mix, in feine Streifen  
geschnitten  
1 Gemüsezwiebel, in feine Ringe  
geschnitten  
8 Tortillias  
1 feste Avocado  
Korinader  
Zitronensaft  
Chilischoten  
Cheddar, gerieben  
Öl  
Pfeffer  
Salz

Marinade:  
50 ml Limettensaft  
50 ml Sojasauce  
50g brauner Zucker  
50ml Speiseöl  
Kreuzkümmel  
Pfeffer  
1 Chilischote fein gehackt  
1 Knoblauchzehe fein gehackt

Tomatensalsa:  
250g Reife Tomaten in Würfelchen geschnitten  
1 Schalotte in feine Würfel geschnitten  
1 Chilischote in feine Würfel geschnitten Koriander  
fein gehackt  
Limetten- oder Zitronensaft  
Etwas Zucker  
Pfeffer und Salz

Als erstes bereitet Ihr die Fleischmarinade zu, indem Ihr alle Zutaten dafür miteinander vermischt. Dann legt Ihr das Fleisch für ca. 2-4 Stunden darin ein.

Als nächstes bereitet ihr die restlichen Zutaten und die Salsa vor. Hier ist vorab etwas Schneidearbeit gefragt, aber die Zubereitung geht dafür später sehr schnell.

Ihr schneidet die Paprika und die Zwiebel klein. Diese werden später zusammen mit dem Fleisch auf der Grillplatte gegart. Dann mariniert Ihr die Avocadostreifen mit etwas Zitronensaft, Chili, Salz und Kräutern. Um die Tomatensalsa herzustellen vermischt Ihr einfach die Zutaten und schmeckt die Salsa mit dem Pfeffer, Salz, Zucker und dem Zitronensaft ab.

Jetzt braucht ihr nur noch das Gemüse und das Fleisch für die mexikanischen Fajitas zu garen. Das Fleisch lasst Ihr dabei am Stück und gart es bis zu Eurem gewünschten Gargrad. Wir mögen es wie auf den Bildern medium rare. Die Tortillias erwärmt Ihr auch noch, schneidet dann das Fleisch in Streifen und schon könnt Ihr Euch an das Zusammenfügen der Fajitas machen.

## Feine Rumpsteakwürfel



2 Stk. Rumpsteak (à 200g)  
16 Zweig(e) Rosmarin  
8 Tomaten  
100 ml Tomatensaft  
2 Zehe(n) Knoblauch  
1 Prise Cayennepfeffer  
2 Msp. Paprikapulver  
1 Zwiebel  
1 TL Honig  
1 Schuss Weißweinessig  
1 Chilischoten (frisch) Salz,  
Pfeffer, Zucker  
Öl zum Braten  
Basilikum (für die Deko)

### Zubereitung:

1. Für die **Rumpsteakwürfel** das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden. Knoblauch ausdrücken und zusammen mit dem Fleisch, Cayenne, Paprikapulver und Öl in einer Schüssel vermengen.
2. Fleisch auf den Rosmarin spicken. Sollte der Rosmarin zu weich sein, zuerst ein Loch mit Hilfe eines Holzspießes stechen. In einer Grillpfanne von allen Seiten anbraten und rosa garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Tomaten putzen, Strunk entfernen, blanchieren, Haut abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Zungen in Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Würfel schneiden. Zuerst die Zwiebel in einem Topf mit dem Öl goldgelb anbraten und dann den Knoblauch zufügen. Honig mit dazu geben, kurz angehen lassen und mit dem Essig ablöschen. Mit Tomatensaft auffüllen und etwas köcheln lassen. Chili im Mörser zerkleinern und zusammen mit Salz + Zucker abschmecken.

# Flank Steak mit argentinischer Chimichurri-Sauce



## FÜR DIE SAUCE:

3 große Knoblauchzehen, in Stücke geschnitten  
1 TL zerstoßene rosa Pfefferbeeren  
½ TL gemahlener Kreuzkümmel  
½ TL Salz  
½ TL Zucker  
30 g glatte Petersilienblätter  
2 EL frisch gepresster Zitronensaft  
80 ml Olivenöl

## FÜR DAS FLEISCH:

3 große Knoblauchzehen, fein gehackt  
2 TL Salz  
1 TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
3 EL Olivenöl  
1 Flank Steak (aus der Rinderdünnung/Flanke geschnitten; 700g schwer und 2cm dick), überschüssiges Fett entfernt

- 01 Für die Sauce den Knoblauch mit rosa Pfefferbeeren, Kreuzkümmel, Salz und Zucker im Blitzhacker fein hacken. Petersilie und Zitronensaft zufügen und die Petersilie grob hacken. Langsam das Öl untermixen, bis eine gleichmäßige, noch leicht stückige Sauce entstanden ist. Die Chimichurri-Sauce in eine Servierschale geben und zugedeckt bei Raumtemperatur bis zum Servieren beiseitestellen.
- 02 Für das Fleisch in einer kleinen Schüssel den fein gehackten Knoblauch mit Salz, Pfeffer und Olivenöl mischen. Das Steak auf beiden Seiten mit dem Knoblauchöl bestreichen, dann Öl und Gewürze ins Fleisch massieren. Das Flank Steak vor dem Grillen bei Raumtemperatur 20-30 Minuten ruhen lassen.
- 03 Den Grill für direkte mittlere bis starke Hitze (200-230°C) vorbereiten.
- 04 Den Grillrost mit der Bürste säubern. Das Steak über direkter mittlerer bis starker Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 6-8 Minuten für rosa/rot bzw. medium rare bei einer Kerntemperatur von 55°C. Dabei das Steak ein- bis zweimal wenden. Vom Grill nehmen und 5 Minuten nachziehen lassen.
- 05 Das Steak quer zur Faser in etwa 5mm dicke Scheiben schneiden und auf einer Servierplatte oder einzelnen Tellern anrichten. Die Chimichurri-Sauce über die Steakscheiben löffeln und sofort servieren.

# Flank Steak vom Grill



## Zutaten

- Flank Steak ca. 600 g
- 2 EL **Olivenöl**
- 1 EL **Meersalz**

1. Das Flanksteak 30 Minuten vor dem Grillen von allen Seiten mit ein wenig Olivenöl benetzen und von beiden Seiten mit grobem Meersalz ordentlich Salzen.
2. Den Grill auf starke direkte Hitze vorbereiten. Bevor das Flanksteak auf den Grill kommt, den Grillrost oder die Plancha gute 10 Minuten richtig aufheizen.
3. das Flanksteak von jeder Seite für 3-4 Minuten kräftig grillen. Wichtig ist, das Fleisch während der Zubereitung nicht vom Rost hochheben. Anschließend in die indirekte Zone des Grills schieben, um es auf die gewünschte **Kerntemperatur (Medium = 58 °C)** zu bekommen
4. Nach dem Grillen das Flanksteak noch **2-3 Minuten ruhen lassen**. Das sorgt dafür, dass sich der Fleischsaft wieder im Fleisch verteilt und beim Anschneiden nicht sofort austritt.

## Flanksteak auf Röstbrot



1. Die Zutaten für die Würzmischung vermengen. Die Flanksteaks mit etwas Öl einreiben und mit der Würzmischung mischen, 30 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Die Eiertomaten waschen, entkernen und klein würfeln. Die Frühlingszwiebeln waschen, feinschneiden und die Chilischoten klein würfeln. Den Knoblauch schälen und klein würfeln.
3. Alle Zutaten für die Salsa mischen und zur Seite stellen.
4. Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 200°C vorbereiten.
5. Die Steaks von beiden Seiten 2-3 Minuten angrillen, danach indirekt positionieren, bis eine Kerntemperatur von 54°C erreicht ist. Anschließend vom Grill nehmen und locker abgedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen.
6. Die Brotscheiben während der Ruhezeit von beiden Seiten angrillen.

2 Flanksteaks je 500 g  
 Würzmischung  
 2 TL Knoblauchgranulat  
 1 TL grobes Meersalz  
 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen  
 ¼ TL Cayenne Pfeffer  
 Rapsöl  
 Salsa  
 250 g Eiertomaten  
 4 Frühlingszwiebeln  
 120 g grüne Chilischoten, eingelegt  
 ½ Bund Koriander  
 2 Knoblauchzehen  
 2 TL Rotweinessig  
 ½ TL Meersalz, grob  
 ¼ TL Tabasco  
 8 Scheiben Weißbrot

# Flanksteak mit Bacon Jam, Jalapenos und Cheddar



1 Flanksteak  
Bacon Jam  
Jalapenos  
Cheddar Käse in Scheiben  
eine Gewürzmischung

Ihr fangt an, indem Ihr die Jalapenos putzt und sie auf dem Grill oder in der Pfanne anröstet.

Als nächstes plattiert Ihr das Flanksteak etwas. Je nachdem wie dick Euer Flank ist, könnt Ihr es auch mit einem Schmetterlingsschnitt aufschneiden. Jetzt geht es an die Füllung vom Flanksteak mit Bacon Jam, Jalapenos und Cheddar. Dafür gebt Ihr als erstes die Bacon Jam auf das Fleisch, dann den Käse und die gerösteten Jalapenos und zum Schluss würzt Ihr das Flanksteak mit der Gewürzmischung. Im nächsten Schritt rollt Ihr das Steak zu einer Rolle und bindet es mit einer für Lebensmittel geeigneten Kordel portionsweise ab. Dafür setzt Ihr zuerst zwei Abbinder an die Außenseite des Steaks (damit es Euch beim abbinden die Füllung nicht aus dem Flanksteak herausdrückt) und arbeitet Euch nach innen vor. Wenn Ihr das Flanksteak zusammengebunden habt schneidet Ihr es so in Portionen, dass jedes einzelne Stück in der Mitte von einer Kordel zusammengehalten wird.

Jetzt braucht ihr die Flanksteakröllchen nur noch bis zu Eurem gewünschten Gargrad zu grillen, oder zu braten. Dafür grillt, oder bratet Ihr es bei ca. 200 Grad von jeder Seite scharf an. Dann lasst dann die Röllchen bis zu einer Kerntemperatur von ca. 55 Grad (medium) im Backofen oder im Grill bei indirekter Hitze gar ziehen.

# US-Flanksteak vom Black Angus Beef



- 1 kg Flanksteak oder Bavette
- 3 Stück Knoblauchzehen
- 1 TL Schwarzer Pfeffer zerstoßen
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 EL brauner Zucker
- 5 EL Olivenöl

Zunächst das Fleisch abwaschen und von überschüssigen Sehnen und Fett befreien

Dann auf beiden Seiten ein Rautenmuster in das Fleisch schneiden, damit es die Aromen besser aufnehmen kann. Hierbei jedoch darauf achten, das wirklich nur leicht die Oberfläche angeschnitten wird

Den Knoblauch pressen oder sehr klein schneiden und anschließend in eine Schüssel mit Olivenöl geben

Das Fleisch mit Salz und dem braunen Zucker von beiden Seiten einreiben und in die Schüssel mit dem Knoblauchöl geben. Das Fleisch ein paar mal wenden, damit es leicht vom Öl bedeckt ist. Pfeffer soll erst nach dem Grillen hinzugefügt werden, da er sonst verbrennen und bitter schmecken würde

Das Fleisch für mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen

Nun kann die die Zedernplanke für etwa die gleiche Zeit gewässert werden

Nach der Wartezeit den Grill für die direkte Hitze vorbereiten und die Planke auflegen

Ebenfalls das Flanksteak auf den Grill bei direkter Hitze (ca. 220 Grad) auflegen (90/90/90/90). Also nach jeweils 90 Sekunden das Fleisch um 45 Grad drehen, dann umdrehen und wieder nach 90 Sekunden um 45 Grad drehen. Dadurch entstehen möglichst viele Röstaromen.

Anschließend den Grill auf etwa 160 Grad bringen, die Planke in den indirekten Bereich ziehen und umdrehen. Jetzt das Flanksteak auf die Holzplanke legen, mit einem Thermometer versehen und bis auf etwa 54 Grad Kerntemperatur ziehen, damit die Ränder des Fleisches nicht zu sehr übergaren. Da das Fleisch unterschiedliche Dicken aufweist sollte das Thermometer an der dicksten Stelle angebracht werden.

Nach Erreichen der Kerntemperatur sollte das Fleisch noch etwa 5 Minuten ruhen.

Das Fleisch in Tranchen schneiden, auf einem großen Teller anrichten und mit Pfeffer und Salz würzen. Hierbei es es WICHTIG das Fleisch gegen die Faser aufzuschneiden, das es sonst schwer zu kauen wären. Schneidet man es richtig kann man es fast auseinander ziehen. Das Fleisch ist sehr zart und saftig, nicht so "weich" wie Filet, aber deutlich spannender im Geschmack.

# Kachelfleischröllchen mit Bruschetta



6 große Stücke Kachelfleisch  
200g braune Champignons in feine Würfelchen geschnitten  
Olivenöl  
1 Hand voll geröstete Pinienkerne  
Thymian frisch gezupft  
1 Hand voll Parmesan gerieben  
Pfeffer  
Salz

Bruschetta:  
1 Weißbrot in Scheine geschnitten 200g  
Kirschtomaten  
1 Knoblauchzehe gepresst Olivenöl  
200g braune Champignons in Scheiben  
geschnitten  
1 Hand voll geröstete Pinienkerne  
1 Hand voll Parmesan gerieben  
Kräuter Eurer Wahl  
Pfeffer  
Salz

Je nachdem wie das von Euch genutzte Kachelfleisch beschaffen ist müsst Ihr es vor der weiteren Verwendung eventuell noch etwas plattieren. Wir dazu das Fleisch in einen Gefrierbeutel geben und sind dann vorsichtig mit dem Nudelholz ein paar Mal darüber gerollt. Dabei müsst Ihr wirklich sehr vorsichtig sein sonst drückt Ihr das Fleisch zu weit auseinander.

Als nächstes bratet Ihr die Pilze zusammen mit etwas Thymian in dem Olivenöl an und gebt etwas Salz dazu.

Das Kachelfleisch würzt Ihr jetzt mit Salz und Pfeffer, darauf gebt Ihr dann etwas von den Pilzen. Dann kommen noch die Pinienkerne und der Parmesan darauf.

Im nächsten Schritt drückt Ihr die Füllung mit der flachen Hand etwas an und rollt das Kachelfleisch wie eine Roulade auf. Zum fixieren des Röllchens nehmt Ihr am besten einen Zahnstocher oder Küchengarn.

Die Kachelfleischröllchen bratet oder grillt Ihr dann für ca. 15 Minuten bis sie gegart sind dabei sollten sie außen eine schöne braune Farbe bekommen. Danach salzt und pfeffert Ihr die Röllchen auch noch von außen.

Jetzt machen wir die Kachelfleischröllchen mit Bruschetta komplett.

Als erstes gebt Ihr die Tomaten in eine feuerfeste Form und beträufelt sie mit etwas Olivenöl . Das Ganze gebt Ihr jetzt bei ca. 200 Grad solange auf den Grill oder in den Backofen bis die Tomaten weich werden und aufplatzen.

In der Zwischenzeit bratet Ihr die in Scheiben geschnittenen Pilze in etwas Olivenöl an und gebt ein paar Kräuter Eurer Wahl und Salz dazu.

Gebt die gepresste Knoblauchzehe in eine Schale mit Olivenöl und lasst das Ganze ein wenig ziehen. So schnell habt Ihr dann auch Euer Knoblauchöl vorbereitet.

Die Weißbrotscheiben bepinselt Ihr dann mit dem Knoblauchöl und röstet sie an bis sie knusprig sind. Als nächstes belegt Ihr die Bruschetta indem Ihr das geröstete Brot mit etwas Salz und Pfeffer bestreut. Darauf gebt Ihr die gebratenen Champignons, dann kommen die gerösteten Pinienkerne darüber. Jetzt setzt Ihr noch eine der geschmolzenen Tomaten oben drauf und betreut die Bruschetta mit dem Parmesan. Die Tomaten könnt Ihr vor dem auflegen häuten.

# gefüllter Brustkern



2kg Brustkern  
200g Lauch  
200g Pfifferlinge  
125g Maronen  
2 Stängel Thymian  
20ml Rapsöl  
Pfeffer  
Salz  
Küchengarn

jeweils 200g Karotten,  
Petersilienwurzel, Lauch und  
Zwiebeln 5 Stängel Thymian  
400ml Weißwein trocken  
400ml Kalbsfond  
40ml Rapsöl  
Maronsauce:  
500ml Bratensud  
125g Maronen  
50ml Sahne  
Pfeffer, Salz

Als erstes putzt Ihr den Lauch und die Pfifferlinge, schneidet sie in kleine Stücke und dünstet beides in Öl kurz an. Kurz vor Schluss gebt Ihr die kleingeschnittenen Maronen dazu. Die Füllung stellt Ihr zum abkühlen an die Seite. Jetzt würzt Ihr das Fleisch auf der Innenseite mit Pfeffer und Salz. Dann verteilt Ihr die abgekühlte Füllung darauf. Im nächsten Schritt rollt Ihr das Brisket wie eine Roulade zusammen und verschließt es mit Küchengarn. Zum Schluss würzt Ihr den Braten noch von außen mit Pfeffer und Salz und legt ihn auf ein Gemüsebett. Das bereitet Ihr am besten schon vor.

Das Gemüse putzt Ihr und schneidet es in grobe Stücke. Dann röstet Ihr das Gemüse in einer feuerfesten Form oder Kasserolle an und löscht es mit dem Weißwein und dem Kalbsfond ab. Den Thymian gebt ihr dann einfach noch zum Gemüsebett dazu. Jetzt wird das Brisket bei 150 Grad ca. 2 Stunden im Backofen oder auf dem Grill bis zu einer Kerntemperatur von 93 Grad gegart. Dabei solltet Ihr den Braten ca. alle 30 Minuten mit dem Bratensud übergießen. Vor dem Servieren lasst Ihr den Braten ca. 30 Minuten ruhen und haltet ihn dabei warm. In dieser Zeit kümmert Ihr Euch dann um die Beilagen und bereitet die Maronensauce zu.

Passende Beilagen sind Spätzle, Semmelknödel, Rotkohl, gebratene Pilze und eine Maronensauce:

Den entfetteten Bratensud püriert Ihr zusammen mit den Maronen und lasst die Sauce dann bis zu Eurer gewünschten Konsistenz einkochen. Dann gebt Ihr die Sahne dazu und schmeckt die Sauce mit Pfeffer und Salz ab.

## Gefüllter Kalbsbraten



Den Kalbsbraten parieren und das Gemüse waschen und schälen.

- 1 Kalbsbraten (Rib Eye), ca. 1,8 kg
- 3 Zwiebeln
- 1/4 Fenchelknolle
- 1 Chilischote, klein geschnitten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Hand voll Salbeiblätter
- 1 Hand voll Petesilie
- 3 TL Rapsöl
- Salz, Pfeffer

Zwiebeln, Fenchel und Chili in feine Würfel schneiden und dem Knoblauch pressen. Das Gemüse anbraten.

Die Kräuter waschen und feinhacken – einige Salbeiblätter im Ganzen beiseitelegen. Die gehackten Kräuter unter das gebratene Gemüse mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Kalbsbraten bis etwa zur Mitte aufschneiden und mit der Gemüse-Kräuter-Mischung füllen. Sodann mit Küchengarn fixieren und in den Bratenkorb legen. Die übrigen Salbeiblätter zwischen Garn und Fleisch stecken.

Den Grill auf indirekte Hitze umstellen und den Bratenkorb mit dem Kalbsbraten mittig auf dem Rost platzieren. Anschließend den Temperaturfühler des iGrills in den Braten setzen und auf eine Kerntemperatur von 57 °C einstellen. Deckel schließen und etwa 45 Minuten warten, bis die gewünschte Temperatur erreicht ist.

Kalbsbraten vom Grill nehmen und noch ca. 15 Minuten ruhen lassen.

# Grillspieße Saltimbocca



## Zutaten für 4 Portionen:

**4 kleine** Kalbsschnitzel  
Salz und Pfeffer

**12 Blätter** Salbei

**4 Scheibe/n** Parmaschinken

Die Schnitzel ganz dünn klopfen, mit Salz (sparsam) und Pfeffer würzen. Je 3 Salbeiblätter auf ein Schnitzel geben. Auf jedes Schnitzel eine Scheibe Parmaschinken geben. Die Schnitzel fest aufrollen.

Die Schnitzelröllchen hintereinander legen und 4 Schaschlikspieße nebeneinander durch alle 4 Röllchen stecken. Dann zwischen den Spießen durchschneiden. Bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten grillen.

Das schmeckt auch sehr gut mit Minutensteaks vom Schwein.

## Kalbsrücken mit Pilzsauce



1 kg Kalbsrücken, küchenfertig  
100 g Dijon-Senf  
5 g schwarze Pfefferkörner  
20 g Senfkörner  
15 g Meersalz  
5 g Estragon, gemahlen  
50 g Zwiebeln, fein gewürfelt  
50 g Knollsellerie, gewürfelt  
1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt  
400 g braune Champignons  
100 ml Weißwein, fruchtig  
400 ml Geflügelfond  
100 g Crème Fraîche  
1 EL Butter  
Salz, Pfeffer und Cayenne

1. In der Weber Pfanne - GBS die Pfeffer- und Senfkörner bei milder Hitze anrösten bis sie duften. Die Gewürze warm in einen Mörser geben und mit dem Meersalz zerstoßen. Zum Schluss den Estragon untermischen. Den Kalbsrücken mit dem Senf einreiben und mit der Gewürzmischung bestreuen, etwas andrücken. In einen luftdichtverschlossenen Beutel geben und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

2. Die Hälfte der Champignons grob würfeln und die andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden.

3. Alle Zutaten für die Sauce, außer Crème Fraîche und die Champignon Scheiben in einen Topf geben und bei milder Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen bis der Sellerie weich ist. Die Sauce mit einem Mixer fein pürieren. Die Butter in einem Topf schmelzen und die Champignon Scheiben darin anschwitzen. Die pürierte Sauce und die Crème Fraîche dazu geben, aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken.

4. Den Grill vorbereiten für indirekte Hitze (140°C).

5. Den Kalbsrücken aus dem Beutel nehmen und im Bratenkorb indirekt in den Grill stellen. Das Thermometer einstellen und den Rücken grillen bis eine Kerntemperatur von etwa 65°C erreicht ist. Vom Grill nehmen und locker abgedeckt noch 5 Minuten ruhen lassen.

# PFEFFERSTEAK MIT SPECKBOHNEN



2 Rinderfilets  
100 g Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck  
300 g Bohnen (Fisolen)  
100 g Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck  
500 g Kartoffeln  
Butter  
Rotwein  
Bunte Pfeffermischung  
Salz, Pfeffer

1. Zuerst die Kartoffeln waschen und ca. 40 Minuten kochen. Anschließend schälen und durch eine Presse drücken.
2. Bohnen waschen, putzen und in Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest kochen. Anschließend abschrecken und ca. 5 Bohnen jeweils mit einer Scheibe Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck umwickeln. Dann in Butter andünsten.
3. Die gepressten Kartoffeln in einer Pfanne andrücken und in Butterschmalz auf beiden Seiten braun braten.
4. Rinderfilets inzwischen mit Salz und Pfeffer würzen und mit jeweils zwei Scheiben Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck umwickeln (mit einer Bratenschnur binden damit es eine schöne Form ergibt). Öl in einem Bräter erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten scharf 3-4 Minuten anbraten. Filets mit Alufolie bedecken und ca. 10 Minuten rasten lassen.
5. Den Bratensatz mit einem Schuss Rotwein aufgießen, ein Stück Butter unterrühren und die bunte Pfeffermischung hinzugeben. Anschließend das Filet aus der Alufolie nehmen und zusammen mit den Speckbohnen und dem Kartoffelröster servieren.

# Pikante Donauwellen vom Grill



1. Für **pikante Donauwellen vom Grill** zunächst die Rindersteaks auf der Arbeitsfläche auslegen und oben dünn mit Senf bestreichen, mit grobem Pfeffer und mit Majoran bestreuen. Die Schweineschnitzel möglichst passgenau auflegen.
2. Die Fleischpäckchen mit der flachen Seite des Fleischklopfers ganz dünn klopfen und der Länge nach in ca. 5 cm breite Streifen schneiden. Für das Würzöl das Sonnenblumenöl mit Salz und Tabasco gut mit einer Gabel verquirlen.
3. Die Metallspieße ölen und die Fleischstreifen der Länge nach wellenartig auf die Spieße stecken. Mit etwas Würzöl bestreichen und im Kühlschrank ca. 30 Minuten marinieren.
4. Für die Sauce Sauerrahm und Joghurt glatt verrühren. Die Mayonnaise und den Kren untermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abgedeckt in den Kühlschrank stellen.
5. Dann den Grill anheizen. Den Grillrost heiß werden lassen, leicht ölen. Fleischspieße auf den Rost legen und bei mittlerer Hitze 12–15 Minuten grillen, dabei ab und zu wenden und mit übrigem Würzöl bestreichen. Die **Donauwellen-Spieße** auf Teller verteilen und jeweils 1 Klecks Krensauce daneben setzen.

## Tipp:

Für eine Edelfersion dieser **pikanten Donauwellen vom Grill** kann man die Rindersteaks durch Lammrückenfilets (Lammlachse) ersetzen und statt der Schweineschnitzel Schweinefilet nehmen. Die Filets einfach längs in dünne Scheiben schneiden und wie oben beschrieben zubereiten. Das zarte Fleisch aber nur leicht klopfen, gerade so, dass die Scheiben gut zusammenhalten.

## Zutaten für 4 Portionen:

### *Für die Donauwellen:*

350 g Rindersteaks  
(Minutensteaks: ganz dünn, gut abgehangen)  
1 EL Senf (mittelscharf)  
Pfeffer (grob gemahlen)  
1 TL Majoran (getrocknet)  
350 g Schweineschnitzel (ganz dünn, in gleicher Größe wie die Rindersteaks)  
5 EL Sonnenblumenöl  
Salz  
1-2 Spritzer Tabasco

### *Für die Krensauce:*

200 g Sauerrahm  
100 g Naturjoghurt (stichfest)  
2 EL Mayonnaise  
1 EL Kren (frisch gerieben)  
Salz  
Pfeffer

### *Außerdem:*

8 Metallspieße (lang)  
Öl (zum Bestreichen)

# Poor Man's Burnt Ends



1,7kg Rindernacken in zwei dicke Scheiben geschnitten  
BBQ Rub Eurer Wahl  
BBQ Sauce Eurer Wahl  
2 Esslöffel brauner Zucker  
Whiskey, Apfelsaft, Bier oder Ahornsirup optional

## Die Trockenmarinade:

Zuerst schneidet Ihr Euren Nacken in 2 oder mehr (wenn Ihr ein größeres Stück Nacken habt) dicke "Steaks". Dann rubbt Ihr diese mit einer Gewürzmischung Eurer Wahl und lasst sie für ca. 12 Stunden (am besten vakuumiert) im Kühlschrank durchziehen.

## Die Räucherphase:

Nachdem Ihr Euren Nacken für ca. 2 Stunden auf Zimmertemperatur kommen lassen habt, räuchert Ihr das Fleisch für die Poor Man's Burnt Ends bei 120-130 Grad auf dem Smoker, oder dem Grill (indirekte Hitze), bis Eure Steaks eine Kerntemperatur von 75 Grad erreicht haben. Bei uns hat das ca. 2 Stunden gedauert, hängt aber stark von der Dicke Eurer "Steaks" ab.

## Dämpfen:

Nehmt Eure Steaks vom Smoker, legt sie in eine Metallform und deckt diese dann mit Alufolie ab. Jetzt werden die Steaks bei 130 Grad solange auf indirekter Hitze gedämpft, bis sie eine Kerntemperatur von 90 Grad erreicht haben. Zum dämpfen könnt Ihr etwas Flüssigkeit (Bier, Apfelsaft, Whiskey) zum Nacken dazu geben, es wird mit der Zeit aber auch genug Flüssigkeit austreten, so dass der Nacken im eigenen Saft dämpft.

## Aus Steaks werden Burnt Ends:

Sobald das Fleisch die 90 Grad Kerntemperatur erreicht hat, nehmt Ihr es aus der Metallform und schneidet es in ca. 2x2cm große Würfel. Die Flüssigkeit aus der Form hebt Ihr auf. Danach gebt Ihr das Fleisch wieder in eine Metallform. Als nächstes trennt Ihr das Fett und die Brühe voneinander und gebt es zusammen mit der verdünnten BBQ Sauce über die Poor Man's Burnt Ends. Jetzt stellt ihr das ganze zurück auf den Smoker, oder Grill (wieder indirekte Hitze) und lasst die Sauce auf dem Fleisch langsam karamellisieren, indem die Flüssigkeit langsam einkocht. Ihr könnt die Burnt Ends während dieser Phase ein paar mal mit der Sauce übergießen. Bei uns hat das ca. 2 Stunden gedauert. eine halbe Stunde vor Schluss gebt Ihr die zwei Esslöffel braunen Zucker über die Burnt Ends und mischt alles noch einmal durch. Damit werden sie noch knuspriger. Für die letzten Minuten geben wir unsere Burnt Ends auf die direkte Hitze, damit sie noch stärker karamellisieren. Dieser Schritt ist optional.

# Quesadillas vom Grill und der Feuerplatte



8 Stück	Tortilla Wraps
2	Paprika
2 Scheiben	Steak z.B. Flanksteak oder Entrecôte
200 g	Käse z.B. Gouda, Cheddar oder Blauschimmelkäse
100 g	Mais aus der Dose
100 g	Kidney Bohnen aus der Dose
2	Zwiebeln
1 Bund	Minze frisch
	Salz
	Gewürzmischung für Tex Mex-Gerichte

Die Paprika und die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Den Käse ggf. raspeln oder in dünne Scheiben schneiden. Die Minze hacken.

Das Entrecôte in sehr dünne Streifen schneiden – dabei das Fett nicht entfernen. Die Plancha oder eine Pfanne sehr heiß werden lassen und die Steak-, Zwiebel- und Paprika-Streifen scharf anbraten. Beides leicht salzen und mit der Gewürzmischung bestreuen.

Eine Zone des Grills mit direkter starker Hitze befeuern. Die Hitze reduzieren, wenn der Grillrost heiß geworden ist. Einen Tortilla Wrap auf den Rost legen und von der Paprika-Fleisch-Mischung sowie Mais und Bohnen auflegen.

Den Käse zu der Füllung geben und mit einem zweiten Tortilla Wrap bedecken.

Den Quesadilla für ca. 3 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen und dann umdrehen. Da der inzwischen geschmolzene Käse die beiden Tortilla Wraps verklebt hat, gelingt das ganz leicht.

Die fertigen Quesadillas mit der Minze bestreuen, in Viertel schneiden und servieren.

## Zubereitung auf der Feuerplatte

Die Paprika- und Zwiebelstreifen in der heißen Zone der Feuerplatte scharf anbraten.

Die Gemüsemischung mit der Tex-Mex-Gewürzmischung würzen und leicht salzen.

Das Steak in der Nähe des Feuers scharf von beiden Seiten braten.

Das Fleisch in schmale Tranchen schneiden.

Das gare Gemüse auf einem Tortilla-Wrap verteilen.

Den Käse auf dem Wrap verteilen.

Den Mais und die Bohnen auf dem Wrap verteilen.

Die Tranchen des Steaks auf dem Tortilla-Wrap verteilen.

Einen zweiten Tortilla-Wrap auflegen und den Quesadilla für 2 Minuten backen. Den Fladen danach einmal umdrehen und für weitere 2 Minuten backen. Am Ende muss der Käse vollständig geschmolzen sein.

Die Quesadillas mit gehackter Minze bestreuen, vierteln und servieren.

## Rauchiges Roastbeef



- 01 Die Räucherchips mindestens 30 Min. in Wasser einweichen.
- 02 Ingwer und Knoblauch schälen, beides grob zerkleinern und anschließend im Mörser zu einer Paste verarbeiten.
- 03 Bunten Pfeffer und Piment bei schwacher Hitze in einer Pfanne rösten, bis es duftet, zur Knoblauch- Ingwer-Paste geben und mittelfein zerstoßen. Chiliflocken, Meersalz sowie Zucker beifügen und vermischen.
- 04 Die Butter in einer Pfanne schmelzen, zur Mischung im Mörser geben und alles gründlich vermengen.
- 05 Roastbeef rundherum mit der Gewürzmischung einreiben.
- 06 Den Grill für indirekte Hitze 140–160° C vorbereiten. Die Räucherchips abtropfen und in die Räucherbox geben. Die Räucherbox auf die Flavorizer Bars stellen (siehe Anleitung).
- 07 Das Roastbeef über die indirekte Hitze legen.
- 08 Einen Kerntemperaturfühler mittig ins Fleisch stecken, den Deckel vom Grill schließen und so lange grillen, bis eine Kerntemperatur von 57° C erreicht ist.
- 09 Für ein kräftigeres Raucharoma können eingeweichte Chips je nach Geschmack nachgelegt werden. Das Roastbeef hin und wieder mit dem Madeira-Wein betupfen.

2.5 kg Roastbeef  
20 g Pfefferkörner, bunt, ganz 5 g  
Piment, ganz  
10 g Ingwer  
10 g Knoblauch  
2 g Chiliflocken, nach Geschmack  
30 g Meersalz, grob  
10 g brauner Zucker  
80 g Butter  
60 ml Madeira-Wein

# Rib Eye Steak mit Gemüsepolentaspieß



## Zubereitung:

1. Für das **Rib Eye Steak mit Gemüsepolentaspieß** die zimmertemperierte Butter mit Salz, Kräutern und Kürbiskernöl vermengen, schaumig aufschlagen, Nockerl in gewünschter Größe formen und kalt stellen.
2. Milch aufkochen und mit Salz würzen. Kürbiskernöl hinzufügen, die Polenta rasch einrühren und eine Minute unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze weiterkochen. Eine eckige Auflaufform mit Frischhaltefolie auslegen, Kernöl-Polenta hinein füllen und glatt streichen. Auskühlen lassen bis die Masse fest ist und in zehn gleich große Würfel schneiden.
3. Pfeffer, Knoblauch und Rosmarin in einem Mörser mit etwas Öl zerstampfen, dann mit dem restlichen Öl aufgießen und das Steak damit marinieren und mindestens eine halbe Stunde ziehen lassen. Das Fleisch kann auch am Vortag eingelegt werden, da kein Salz in der Marinade ist. Die Steaks erst kurz vor dem Grillen mit Salz würzen. Je nach Größe von beiden Seiten anbraten und anschließend von der Hitze nehmen und bei niedrigerer Temperatur bis zum gewünschten Garpunkt braten.
4. Das Gemüse würfelig schneiden (ca. 2cm) und abwechselnd das rohe Gemüse und die Kernöl-Polenta-Würfel auf die Holzspieße aufstecken und beidseitig grillen.
5. Das **Rib Eye Steak mit Gemüsepolentaspieß** servieren.

## Tipp:

Das Fleisch für den **Rib Eye Steak mit Gemüsepolentaspieß** ist fertig, wenn Sie mit einem Kerntemperaturfühler 52–55 °C Kerntemperatur messen.

## Zutaten für 2 Portionen:

### *Für das Rib Eye Steak:*

2 Rib Eye Steaks (mit Knochen à ca. 300 g)  
Meersalz  
Pfeffer (schwarz, grob zerstoßen)  
Rosmarin (frisch)  
2 Knoblauchzehen  
Öl (hell)

### *Für die Kräuterbutter:*

100 g Butter  
20 ml Steirerkraft Kürbiskernöl  
g.g.A  
Salz  
Kräuter (nach Geschmack)

### *Für die Polenta:*

400 ml Milch  
120 g Steirerkraft 1-Minuten-Polenta (fein)  
20 ml Steirerkraft Kürbiskernöl  
g.g.A  
Salz

### *Für die Spieße:*

10 Cherry Tomaten  
1 Zwiebel (rot)  
1 Paprika (gelb)  
1 Melanzani  
5 Holzspießchen

# Rinderbraten mit Pilzsoße vom Grill



## Für die Marinade:

3 Zehen Knoblauch  
2 TL Thymian  
2 TL Meersalz  
1 TL Pfeffer  
2 kg Hochrippe vom Rind

## Für die Soße:

250 g Kräuterseitlinge  
250 g Champignons  
1 EL Olivenöl  
1 EL Butter  
1 TL Meersalz  
4 El (gewürfelt) Schalotten  
1 TL Knoblauch  
1 TL Thymian  
125 ml Weinbrand  
250 ml Rinder-Demi-Glace  
ersatzweise Rinderfond  
250 g Crème fraîche  
2 EL Schnittlauch  
etwas Pfeffer

Hacke den Knoblauch klein und vermische alle Zutaten mit etwas Olivenöl in einem Mörser. Reibe das Fleisch damit von allen Seiten ein und lass es mit Frischhaltefolie bedeckt bis zu 3 Tage im Kühlschrank. Nimm es bitte 1 Stunde vor dem Grillen raus, so dass es bei Zimmertemperatur auf den Grill kommt.

Glühe einen Grillkorb voll Kohlebriketts durch. Diesen benötigst du, um das Fleisch scharf anzubraten. Lege außerdem einen Ring aus Briketts, wie in meinem Bild (besser noch zwei Reihen unten und eine Reihe oben) in deinen Grill und beginne mit einem Stein und einem glühenden Brikett. Damit schaffst du es stundenlang niedrige Temperaturen zu halten.

Brate das Fleisch in direkter Hitze rundherum an. Dies nimmt schon 10 bis 20 Minuten in Anspruch. Danach lege das Fleisch in einen Bratenkorb, oder auf den Rost, bei indirekter Hitze. Das Fleisch ist bei einer Kerntemperatur von ca. 55 Grad schön medium. Ein digitales Bratenthermometer ist hier super praktisch. Wenn du eine Auffangschale unter das Fleisch stellst, kannst du den Bratensaft für die Soße mitverwenden. Bereite vor Garende die Soße zu und lass das Fleisch etwas ruhen, bevor du es anschneidest.

Der Clou dieses Rezepts ist mit Sicherheit die Soße. Schneide vorbereitend die Pilze in Würfel sowie die Schalotten und den Knoblauch sehr klein. Heize eine gusseiserne Pfanne, oder wie in meinem Fall den Dutch-Oven für 10 Minuten über direkter Hitze vor. Vorsicht. Immer Handschuhe tragen, damit du nicht aus Versehen mal ins Heiße langst.

Erhitze Öl und Butter im Oven. Gib Pilze und etwas Salz dazu und brate alles bei geschlossenem Deckel für 5 Minuten. Rühre gelegentlich um.

Nun kommen Schalotten, Knoblauch und Thymian hinzu. Die Schalotten werden 2 bis 3 Minuten weich gedünstet. Lösche mit Weinbrand ab (auf Flammen aufpassen!!!) und gib, falls aufgefangen den Bratensatz vom Fleisch hinzu.

Gieße nun mit Demi Glace oder Rinderfond auf und lass die Soße bei geschlossenem Deckel weitere 3 Minuten auf die Hälfte der Menge reduzieren. Rühre danach die Crème fraîche unter und lass alles noch ein bisschen einkochen. Rühre dabei stets etwas um. Zum Schluss wird die Soße mit Schnittlauch garniert.

Schneide den Braten in dünne Scheiben und richte ihn mit der warmen Pilzsoße an.

# Rinderfiletsteaks mit Kräuterbutter und Bohnen im Speckmantel



## Für das Steak

2 Stück Rinderfilet  
1 Esslöffel Butterschmalz

Meersalz grobkörnig Salz  
nach Bedarf Kräuterbutter

## Für die Bohnen im Speckmantel

250 Gramm Grüne Bohnen  
6 Scheiben Bacon  
1 Esslöffel Bohnenkraut

Als erstes nimmst Du die Steaks aus dem Kühlschrank, gibst diese auf einen Teller und streust grobkörniges Meersalz darauf. DU kannst auch einen Schuss Olivenöl, einen Rosmarinzweig und eine zerdrückte Knoblauchzehe nehmen. Die Aromen springen wunderbar aufs Fleisch über. Das Salz gibt hinterher eine traumhafte Kruste.

Setz heißes Wasser auf und gib eine gute Prise Salz dazu, sobald es kocht. Wasche und putze in der Zwischenzeit die Bohnen und koch Sie für 10 Minuten. Um den Garvorgang zu unterbrechen und die schöne grüne Farbe zu erhalten, schreck die Bohnen in Eiswasser ab (Blanchieren).

Anschließend gießt Du das Wasser ab, streust 1 Esslöffel Bohnenkraut über die Bohnen und mischt gut durch.

Dann rolle die Bohnen in die Baconstreifen und fixiere Deine Bündel mit Kochnadeln.

Nun gibst Du deine Bohnen im Speckmantel in eine mit Pfanne mit erhitztem Butterschmalz oder Butter und brätst den Bacon langsam wunderbar knusprig an.

Dein perfektes Steak erfordert kein Bratenthermometer, kein Studium, kein Sous Vide garen (auch wenn es sehr genial ist) und auch keinen Kochkurs. Es erfordert Mut. Mut zur Hitze. Auch wenn Du Deinen Dunstabzug auf Vollgas setzen und evtl. Lüften musst. Trau Dich, Hitze aufzubauen. Dies ist auch der Grund, warum Du das Fleisch gleich zu Anfang aus dem Kühlschrank genommen hast. Ein kaltes Steak würde die Pfanne zu stark abkühlen und die perfekten Röstaromen, welche durch das scharfe Anbraten entstehen verhindern.

- große Hitze
- idealerweise eine gusseiserne Grillpfanne
- Butterschmalz (dies verträgt die Hitze am Besten)- - zimmerwarmes Fleisch, 20 Minuten vorher leicht gesalzen
- Kein Pfeffer, dieser würde verbrennen und kommt erst nachher drauf
- kein Ruhen in Alufolie wie oft propagiert - dies lässt die Kruste labbrig werden 1240

## Rinderhüfte Santa Maria



1. Pfeffer, Knoblauch, Senfkörner, Paprika und Cayenne gut mischen und das Fleisch damit gut würzen. Fleisch in einem möglichst Luftdicht verschlossenen Beutel im Kühlschrank 12 Stunden marinieren.
2. Den Grill für direkte, indirekte Hitze (180°) vorbereiten. Die Hüfte direkt von beiden Seiten angrillen und anschließend indirekt platzieren. Nach 10 Minuten eine Handvoll Chips auf die Glut geben, diesen Vorgang nach 30 Minuten wiederholen. In der Zwischenzeit auf dem Seitenkocher oder Herd in einem Topf das Öl aufheizen und Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Restliche Zutaten dazugeben, aufkochen lassen und etwas reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einem Blender fein mixen.
3. Die Hüfte indirekt grillen bis eine Kerntemperatur von 57° ist.

Für das Fleisch:

- 1 kg Rinderhüfte, kuchenfertig
- 1 EL Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 TL Senfkörner, gemahlen
- 1 TL Paprikapulver
- 1 Prise Cayennepfeffer

Für die Sauce:

- 1 EL Rapsöl
- 1 rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 120 ml Rinderfond
- 4 EL Ketchup
- 1 EL Worcestershire- Sauce
- 1 EL Blatt Petersilie, fein gehackt
- Salz, Pfeffer
- 2 Handvoll Hickory Chips , mindestens ½ Stunde eingeweicht

# Rindfleisch am Spieß gebraten



## Zutaten für 2 Portionen:

- 200-250 g Rindfleisch (mager)
- 100-120 g Frühlingszwiebel
- Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 2 EL Weißwein
- 2 EL Sojasauce
- 2 Stk. Lauchzwiebeln (groß)
- 3 Zehe(n) Knoblauch
- 1 EL Sesamkörner (geröstet)
- 2 EL Sesamöl

1. Für das **Rindfleisch am Spieß** das magere Fleisch in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.
2. Damit sie leichter durchbraten, schneiden Sie die Fleischscheiben einige mm tief ein und schneiden das Fleisch dann in ca. 7-8 cm lange und 2 cm breite Streifen.
3. Putzen Sie die Frühlingszwiebeln und schneiden Sie sie in ein bisschen kürzere Stücke als das Rindfleisch.
4. Marinieren Sie das Rindfleisch mit der Gewürzsoße und lassen Sie es einige Zeit stehen.
5. Reihen Sie die marinierten Rindfleisch- und Zwiebelstücke abwechselnd auf die Spieße und begießen Sie die Spieße nochmals mit der übrigen Gewürzsoße.
6. Legen Sie die Spieße in eine geölte, heiße Pfanne und braten Sie beide Fleischseiten gut durch. **Fertiges Rindfleisch am Spieß gebraten** gleich servieren.

## Tipp:

Für die **Rindfleisch Spieße** sollte man das Fleisch immer in längere Streifen schneiden als das Gemüse, weil es beim Braten zusammenschrumpft.

## Rindfleisch Bulgogi



1. Das Fleisch in möglichst dünne Scheiben von etwa 5 x 2 cm schneiden und übermäßiges Fett entfernen. 2. Die Fleischscheiben mit dem Reiswein in einer großen Schüssel mischen und etwa eine Minute lang durchkneten. 3. Anschließend alle weiteren Zutaten untermischen, die Schüssel zudecken und 3 bis 4 Stunden kühl stellen oder auch über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. 4. Den Grill für direkte Hitze (200 °C) mit dem Korean BBQ Einsatz vorbereiten. 5. Das marinierte Fleisch vor dem Grillen leicht abtupfen und nach und nach auf den Korean BBQ Einsatz geben. Hierfür wird kein Öl verwendet. Die Fleischstücke von jeder Seite etwa 1 Minute lang grillen, je nach gewünschtem Gar-Grad. Verzehren des gegrillten Fleisches: - Das Rindfleisch mit gekochtem Reis servieren. - In Korea isst man dies gern eingewickelt in Salatblätter (Eisbergsalat). - Ein Stück gebratenes Fleisch, dünn geschnittene Scheiben roher Knoblauch und grüne Peperoni werden auf einem Salatblatt arrangiert und mit der Hand zusammengerollt. - Vor dem Essen dippt man das Ganze in einem würzigen Dipp. Grillakademie Tipp: Fleisch im halbgefrorenem Zustand schneiden oder vom Metzger zuschneiden lassen.

750 g Rindfleisch (Rinderfilet oder Roastbeef)

1 EL Reiswein, z.B. japanischen Sake

60 ml Helle Sojasauce

2 EL Sesamöl

1 EL Brauner Zucker

1 EL Sehr fein geschnittener Knoblauch

1 Prisen Schwarzer Pfeffer

2 EL Fein geschnittene Frühlingszwiebel

# Rindfleischspieße mit Erdnuss-Dip



1. Für die **Rindfleischspieße** zuerst die Marinade zubereiten. Dazu Chili, Koriander, Knoblauch und Zitronengras fein hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermischen.

Das Rindfleisch in längliche Streifen schneiden, die Stücke auf die Holzspieße stecken und mehrere Stunden in der Marinade einlegen.

2. Für den Dip die Erdnussbutter mit der feingehackten Chilischote, dem Honig und der Sojasauce verrühren. Danach mit Limettensaft abschmecken und am Schluss die gehackten Erdnüsse darüber streuen.
3. Alles in eine Schale abfüllen. Das Rindfleisch auf den Spießen in der Pfanne scharf anbraten.
4. Die **Rindfleischspieße** zusammen mit dem Erdnuss-Dip auf einem Teller anrichten und mit etwas Koriander garnieren.

## **Tipp:**

Die **Rindfleischspieße** und der Erdnuss-Dip lassen sich auch gut am Vortag herrichten.

## **Zutaten für 10 Portionen:**

20 Spieße (aus Metall oder Holz)

### *Für die Marinade:*

10 EL Sojasauce  
5 EL Oyster Sauce  
1 EL Currypulver  
1 Chilischoten  
1/4 Bund Koriander  
1 Knoblauchzehen  
1 Stange(n) Zitronengras

### *Für die Rindfleischspieße:*

500 g Rindfleisch (zum Kurzbraten, z.B. Filet)

### *Für den Erdnuss-Dip:*

10 EL Erdnussbutter  
1/2 Limette (Saft)  
1/2 Chilischoten  
2 EL Soja  
1 EL Honig  
1 TL Erdnüsse (gehackt)

## Roastbeef mit Rucola



50 g Rucola  
30 g Dijonsenf  
30 ml Sojasauce  
1 kg Rostbeef  
50 g Rosmarin  
50 g Thymian

1. Kräuter grob hacken und Senf mit Dijonsauce mischen.
2. Roastbeef mit Marinade einstreichen und Kräuter darüber streuen. Idealerweise 2 - 3 Stunden zugedeckt im Kühlschrank marinieren.
3. Den Grill für indirekte Hitze (170°C) vorbereiten.
4. Roastbeef im Bratenkorb indirekt ca. 30 - 40 Minuten grillen bis eine Kerntemperatur von ca. 54°C erreicht ist.

# Roastbeef vom Grill



1,2 kg Roastbeef  
3 EL Pfeffer  
1-2 Zweige frischer Rosmarin  
1-2 Zweige frischer Thymian  
2-3 EL Dijon Senf  
1-2 EL **grobes Meersalz**

1. Zunächst müssen wir das Fleisch ein wenig vorbereiten, bevor es mariniert werden kann. Den dicken Fettdeckel auf der Oberseite schneiden wir mit einem scharfen Messer ab, schmeißen ihn aber nicht weg.
2. Dann Thymian und Rosmarin von den Ästen zupfen und hacken. Die Kräuter zusammen mit dem Senf und der **Pfeffer Symphonie** auf das Fleisch geben und gut verreiben. Danach den Fettdeckel wieder auf das Fleisch legen und mit Frischhaltefolie umwickelt für **3-4 Stunden** in den Kühlschrank legen.
3. Gut eine Stunde bevor das Roastbeef auf den Grill kommt, sollte es aus der Kühlung genommen werden damit es auf Temperatur kommt. Den Grill schon mal auf **100-110 Grad indirektes** Grillen vorheizen. Dann wird das Fleisch aus der Folie genommen, der Fettdeckel noch mal abgehoben, etwas grobes Salz auf dem Fleisch verteilt, Fettdeckel wieder drauf, **Grillthermometer** einstechen und ab auf die indirekte Fläche des Grills. Jetzt ist warten angesagt, denn durch die geringe Temperatur gart das Fleisch nur sehr langsam, bleibt dafür aber super saftig und zart. Nach **45 Minuten** nehmen wir den Fettdeckel vom Roastbeef und schließen den Grill wieder.
4. Sobald das Thermometer **54 Grad** anzeigt, dreht man die Brenner auf volle Hitze bzw. schiebt die Glut direkt unter das Fleisch um es noch einmal für **3 Minuten** scharf zu grillen. So bekommt man am Ende noch eine schöne Kruste auf den Braten. Zum Schluss sollte das Roastbeef eine Kerntemperatur von 56 Grad haben, dann ist es schön rosa und fertig.

## Saltimbocca-Spieße



### Zutaten für 4 Portionen:

4 Kalbsschnitzel  
8 Scheibe(n) Prosciutto (oder Vulcano-Schinken; sehr dünn geschnitten)  
20 Blatt Salbei  
Salz  
Pfeffer (frisch gemahlen)  
Olivenöl  
Spieße (aus Metall oder Holz)

1. Für die **Saltimbocca-Spieße** die Kalbsschnitzel auf eine Arbeitsfläche legen und mit Klarsichtfolie bedecken. Zart klopfen. Die Schnitzel mit Schinkenblättern belegen, die Salbeiblätter darauf verteilen. Der Länge nach aufrollen. Mit einem scharfen Messer die Rolle in ca. zentimeterdicke Scheiben schneiden. Diese kleinen Röllchen so auf die Spieße stecken, dass sie ihre Form behalten. Mit Olivenöl bepinseln.
2. Die **Saltimbocca-Spieße** auf dem heißen Grill auf beiden Seiten jeweils 5 Minuten grillen.

### Tipp:

Für das **Saltimbocca-Spieße**-Rezept können Sie anstelle des Kalbfleischs auch Hühnerschnitzel oder Putenschnitzel verwenden.

# Scharfer thailändischer Rindfleischsalat



Den Backofen auf 80 Grad vorheizen. Sehnen und Fettränder vom Rumpsteak abschneiden. In einer Grillpfanne das Öl stark erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten 2 Minuten scharf anbraten, dann die Pfanne mit Alufolie abdecken und für ca. 30 Minuten in den Backofen stellen.

Derweil kann man sich der Vorbereitung der übrigen Zutaten widmen.

Den Salat waschen und gut trocken schleudern. Die Gurke schälen, halbieren, die Kerne mit einem Löffel herauskratzen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und halbieren. Zwiebeln und Schalotten schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen und bis zum Grünen in 2 cm lange Stücke schneiden. Den Knoblauch und die Chilis sehr fein hacken – je nach Schärfetoleranz mit oder ohne Kerne (letzteres macht den Salat dann wirklich thailändisch scharf, ist also nichts für ungeübte Asien-Food-Esser ;-)).

Für das Dressing die Limetten auspressen, 3 EL Fischsoße und 2 EL Palmzucker (oder braunen Zucker) dazugeben und gut durchrühren bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sesamöl, Knoblauch- und Chiliwürfelchen dazugeben und mit Fischsoße und Zucker abschmecken. Das Dressing soll salzig-süß schmecken mit einer frischen Säure und deutlichem Limettengeschmack. Eher sollte es zu süß als zu sauer sein, ggf. noch etwas Zucker zugeben.

Den rohen Reis in einem Mörser grob zerstoßen und anschließend in einer kleinen Pfanne ohne Öl rösten, bis goldbraun wird. Sofort vom Feuer nehmen und in eine kleine Schüssel geben.

Koriander und Minze waschen, gut trockenschütteln und die Blätter fein hacken. Vom Koriander nehme ich gerne auch ein paar dünne Stiele dazu und dafür etwas weniger von den Blättchen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, kurz ruhen lassen und dann quer zur Faser in Scheiben von ca. 2 mm Dicke schneiden. Mit dem vorbereiteten Gemüse, dem gerösteten Reis und der Hälfte des Dressings mischen. Eine Platte oder Teller mit den Salatblättern belegen und den Salat darauf geben. Das restliche Dressing darüber geben und mit den gehackten Kräutern bestreuen. Sofort noch lauwarm servieren.

- 250 g Rumpsteak
- 2 EL Erdnussöl
- ½ kleine Salatgurke
- 10 Kirschtomaten
- 1 rote oder weiße Zwiebel
- 3 Schalotten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2-3 Limetten (ergibt ca. 8 EL Limettensaft)
- 2-3 EL Palmzucker, ersatzweise brauner Zucker
- 3-4 EL Fischsoße
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 2 Stängel Koriander
- 5 – 6 Blätter Minze
- 1 EL Sesamöl
- 6-8 Blätter Eisbergsalat, Pflücksalat o.ä.
- 2 EL roher Reis

# Schaschlik



## Zutaten für 4 Portionen:

150 g Schweinefleisch  
150 g Rindfleisch  
150 g Nierchen  
150 g Leber  
150 g Dörrfleisch  
(durchwachsender Speck)  
2 Zwiebel (mittel)  
2 Paprika  
2 EL Öl  
Zitronensaft  
1/2 TL Zucker  
Salz  
Pfeffer

## Zubereitung:

1. Fleisch abspülen, abtrocknen und in ca. 1 cm große Scheiben schneiden.
2. Öl, Salz, Pfeffer, Saft einer Zitrone und Zucker mixen. Das Fleisch ca. 1 Stunde darin marinieren.
3. Nieren und Leber abspülen, reinigen, abtrocknen und in ähnliche Stücke schneiden. 1 Stunde wässern.
4. Zwiebeln abschälen und in 1 cm große Scheiben schneiden. Paprika abspülen, entkernen und in vergleichbare Stücke schneiden.
5. Dörrfleisch in ähnliche Scheiben schneiden.
6. Abwechselnd Nieren, Fleisch, Leber, Dörrfleisch, Zwiebel und Paprika auf Schaschlikspieße stecken. Mit etwas Öl bestreichen.
7. Öl in einer Bratpfanne erhitzen und die Spieße kurz anbraten. 15-20 Minuten bei in etwa 160 °C im Backrohr fertig braten.
8. Die Spieße servieren.

## Tipp:

Die Spieße können nach Belieben mit anderen Zutaten variiert werden.

# Smoked Ochsenbacken



4 Ochsenbacken a ca.500g

BBQ Gewürzmischung

Räuchermaterial

1 Liter Rinderfond

Meerrettich frisch, oder aus dem Glas

Rinderfond

Mehl                      Kartoffeln

Butter                     Karotten

Milch                      Rinderfond

Pfeffer/ Salz             Frische Petersilie

Als erste pariert Ihr das Fleisch, so dass es frei von Häuten und Faszien ist. Die Ochsenbacken reibt ihr dann mit der Gewürzmischung Eurer Wahl ein.

Jetzt smoked Ihr das Fleisch für ca. 3 Stunden bei 110-120 Grad mit dem Räucherholz Eurer Wahl.

Nach der ersten Phase gebt Ihr die Ochsenbacken in eine feuerfeste Form und begießt sie mit dem Rinderfond, so dass sie mindestens zur Hälfte damit bedeckt sind. Dann verschließt Ihr die Form. Das Fleisch lasst Ihr jetzt eine Stunde in der Brühe auf dem Grill bei 110-120 Grad ziehen. Dann wendet Ihr das Fleisch in der Form und lasst es noch einmal eine Stunde in der Brühe auf dem Grill ziehen. Nach den beiden Stunden sollte das Fleisch schon einigermaßen eindrücken lassen, sprich nicht mehr so fest sein. Wenn das nicht der Fall ist dann verlängert die Dämpfphase noch um ca. eine Stunde.

In der letzten Phase schlagt ihr die Ochsenbäckchen in Butcher Paper oder Backpapier ein und legt sie bei ca. 110-120 Grad für eine Stunde zurück auf den Grill. Den Rinderfond gießt Ihr durch ein Sieb ab und fangt ihn in einer Schüssel auf. Das Fleisch packt ihr nach der Stunde aus und lasst es bei 60-80 Grad auf dem Grill weiter ruhen.

Während das Fleisch ruht könnt Ihr die Bouillon Kartoffeln und die Meerrettich Sauce zubereiten. Dafür schält Ihr die Kartoffeln und die Karotten und schneidet sie in Stücke und gebt sie in einen Topf. Dann übergießt Ihr das Gemüse mit dem abgeseibten Rinderfond und gart es darin.

Aus der Butter und dem Mehl stellt Ihr eine helle Einbrenn her. Diese gießt Ihr mit der kalten Milch und dem kalten Fond bis zur gewünschten Konsistenz auf. Die Sauce fängt an einzudicken wenn sie kocht und sie sollte für mindestes eine Minute kochen. Jetzt schmeckt Ihr die Sauce noch mit Pfeffer und Salz ab und gebt ganz zum Schluss, wenn die Sauce nicht mehr kocht, den Meerrettich nach eurem Geschmack dazu.

Jetzt könnt Ihr die richtig zarten Smoked Ochsenbacken zusammen mit den Bouillon Kartoffeln und der Meerrettichsauce genießen.

## Steak & Tomaten Spiesse



- 01 Das Fruchtfleisch der Avocado auslösen. Die Gurke schälen und grob würfeln. Avocado, Gurke, Schmand, Frühlingszwiebeln, Dill und Limettensaft im Mixer glatt pürieren. Nach Geschmack Chilisauce und Salz untermischen. Die Sauce in eine Schüssel geben und bis zum Servieren abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen lassen.
- 02 Metall-, Holz- oder Bambusspieße bereitlegen. Holz- oder Bambusspieße mind. 30 Minuten in Wasser einweichen.
- 03 Den Grill für mittlere direkte Hitze 180°-230°C vorbereiten.
- 04 In einer Schüssel die Zutaten für die Gewürzmischung vermengen. Die Fleischwürfel dazugeben und durchmischen, bis sie gleichmäßig mit den Gewürzen bedeckt sind. Abwechselnd mit den Tomaten auf die Spieße stecken. Fleisch und Tomaten rundherum dünn mit Öl bestreichen.
- 05 Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Bei geschlossenem Deckel die Spieße über direkter, mittlerer Hitze grillen, bis die gewünschte Garstufe erreicht ist, d.h. etwa 8 Minuten für medium rare. Dabei die Spieße gelegentlich wenden. Vom Grill nehmen.
- 06 Die Spieße warm mit der Sauce servieren.

### FÜR DIE SAUCE

- 1 Avocado
- 1 Stück Salatgurke (5 cm)
- 4 EL Schmand
- 1 Frühlingszwiebel, geschnitten
- 4 EL frisch gehackter Dill
- Saft von einer Limette
- 1/8 Teelöffel Chilisauce
- Meersalz

### FÜR DIE GEWÜRZMISCHUNG

- 1 TL fein gehackter Knoblauch
- je 1 TL Senf- und reines Chilipulver
- je 1/2 TL Paprikapulver, gemahlener Koriander, gemahlener Kreuzkümmel und grobes Meersalz
- 1 kg Hüftsteak (amerikanisches Pin-Bone- Steak, 3 cm dick), ohne überschüssiges Fett, in 3 cm große Würfel geschnitten
- 24 Cocktailtomaten,
- Öl

# Steak mit Kürbiskernkruste



- 4 Steaks
- 100 g Kürbiskerne
- 80g Toast
- 100g Butter
- Salz
- Pfeffer
- 50g Parmesan
- 10g glatte Petersilie

Als erstes holt Ihr das Steak aus dem Kühlschrank und lasst es etwa 30 Minuten Raumtemperatur annehmen. In dieser Zeit bereitet Ihr die Masse für die Kruste zu.

Dafür röstet Ihr die Kürbiskerne ohne Fett kurz an und lasst sie abkühlen. Dann gebt ihr alle Zutaten für die Kruste zusammen in einen Mixer und stellt eine kompakte Masse her. Die Masse sollte bis zur Weiterverwendung ca. 30 Minuten im Kühlschrank stehen.

Jetzt gebt ihr etwas Salz auf das Steak und bratet es von beiden Seiten kurz an. Dann gebt Ihr die Kürbiskernmasse auf das Steak und gratiniert es damit.

Das Steak mit Kürbiskernkruste lasst Ihr jetzt bis zu Eurem gewünschten Gargrad ziehen. Unser Rinderhüftsteak war bei 55 Grad perfekt. Der Gargrad hängt natürlich stark davon ab welches Fleisch Ihr nutzt.

## Steak mit Ziegenkäse



4 Filet- oder Rib-Eye-Steaks, je  
200 g – ca. 2 cm dick

Salz

Pfeffer

400 g Kirschtomaten

Öl

12 Zweige Thymian

4 Stück Ziegenkäse

### IN DER KÜCHE:

- 01 Die Steaks auf beiden Seiten salzen und pfeffern.
- 02 Die Kirschtomaten waschen, in etwas Öl wenden und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 03 Den Thymian waschen und die Blätter abzupfen. Die Blätter etwas kleiner hacken.

### AM GRILL:

- 01 Den Grill auf ca. 225 °C bei direkter Hitze vorheizen. Für einen Holzkohlegrill benötigen Sie ungefähr einen halben Anzündkamin mit angezündeten Weber Briketts.
- 02 Die Steaks über direkter Hitze grillen. Nach 3 Minuten wenden und ein Stück Ziegenkäse auf jedes Steak legen. Anschließend mit Thymian bestreuen und weitere 3 Minuten garen. Die Steaks sind fertig, wenn sie im Inneren 58 °C erreicht haben (medium rare).
- 03 Etwa 1 Minute, bevor die Steaks vom Grill genommen werden, die Kirschtomaten auf den Rost legen. Einige Minuten lang gut durchwärmen.
- 04 Die Steaks und Tomaten vom Grill nehmen. Das Fleisch vor dem Servieren etwa 5 Minuten ruhen lassen.

## Surf and Turf mit dem Sierra Cut

Vorbereitung: 60 Minuten   Grillzeit: 15 Minuten   Zeitaufwand: 1 Stunde 15 Minuten  
Portionen: für 2 Personen

Die Zutaten auf einem Blick

### Zutaten

- 300g Sierra Cut
- 400g Riesengarnelen
- 4-5 Salbeiblätter
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone
- Steakpfeffer Hamburg
- Fleur de Sel Kräuter
- Gutes Olivenöl



### Zubereitung

1. Die Garnelen in der Mitte zur Hälfte einschneiden und zur Seite legen. In eine geeignete Schale (z.B. von IKEA die Konics) den Saft der Zitrone geben und anschließend mit dem Olivenöl auffüllen, so dass der Boden komplett bedeckt ist. Die Knoblauchzehen in dünne Scheiben schneiden und zusammen mit den Salbeiblättern in die Schale geben. Die Garnelen mit der Fleischseite in die Schale geben, großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und in den Kühlschrank stellen.
2. Nach ca. 30-45 Minuten werden die Garnelen samt Marinade in die gusseiserne Pfanne gegeben. Dabei darauf achten, dass die Garnelen auf der Schalenseite liegen. Den OFB für einige Minuten aufheizen lassen und die Pfanne anstelle der Fettfangschale in den Grill stellen. Nach ein paar Minuten die Garnelen wenden und die Pfanne zurück in den OFB stellen.
3. Das Sierra Cut Steak wird nun im Over-Fired Broiler für 1-2 Minuten von beiden Seiten gegrillt. Anschließend den OFB auf die kleinste Stufe stellen und das Steak für weitere 5 Minuten ziehen lassen, bis eine gewünschte Kerntemperatur von ca. 54 Grad erreicht wurde. Während das Steak gegrillt wird, bleibt die Pfanne mit den Garnelen einfach im OFB. Das Steak nach kurzer Ruhephase quer zur Faser anscheiden und zusammen mit den Garnelen servieren.

# Vietnamesischer Skirt-Steak-Salat



Die Zutaten für das Dressing in einer Küchenmaschine etwa 30 Sekunden lang zu einer glatten Mischung verarbeiten.

Von dem Dressing 120 ml in eine große Auflaufform gießen, in der später die Steakstücke nebeneinander Platz haben. Die Marinadezutaten hinzufügen und alles gründlich verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das restliche Dressing bis zum Servieren beiseitestellen.

Das Steak quer in gleich große breite Stücke schneiden, die sich später auf dem Grill leicht wenden lassen. Die Stücke in der Marinade wenden, bis sie gleichmäßig überzogen sind. Anschließend zugedeckt im Kühlschrank 2-4 Stunden marinieren.

Die Reismnudeln nach Packungsangabe in warmem Wasser einweichen. Abgießen, gut abtropfen lassen und in eine weite Servierschüssel geben. Etwas von dem restlichen Dressing drüber träufeln und durchmischen. Gurke, Karotte, Frühlingszwiebeln und Sojasprossen untermengen und dabei so viel Dressing hinzufügen, dass alle Zutaten fein mit Dressing überzogen sind.

Den Grill für direkte starke Hitze (230-290°C) vorbereiten. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Steakstücke aus der Marinade nehmen und über der Form abtropfen lassen. Über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel 4-6 Minuten grillen, bis das Fleisch rosa/rot (medium rare) ist.

Das Fleisch auf einem Schneidebrett etwa 5 Minuten nachziehen lassen. Dann quer zur Faser in 1 cm dicke Scheiben schneiden und zusammen mit dem ausgetretenen Fleischsaft zur Nudelmischung geben. Den Salat mit Minze, Koriander, Erdnüssen und Chiliringen bestreuen und alles gut durchmischen. Servieren und ggf. übriges Dressing dazu reichen.

700g Skirt-Steak (aus dem Rinderzwerchfell geschnitten), gut 1 cm dick, überschüssiges Fett entfernt

## FÜR DAS DRESSING:

3 Frühlingszwiebeln, nur die weißen und hellgrünen Teile grob gehackt

160 ml Sojasauce

fein abgeriebene Schale von 2 Bio-Limetten

4 EL frisch gepresster Limettensaft (von 2 oder 3 Limetten)

1 Stück Ingwer (etwa 5 cm), geschält und grob gehackt

4 Knoblauchzehen, angedrückt

2 EL asiatische Fischsauce

2 EL geröstetes Sesamöl

## FÜR DIE MARINADE:

4 EL Raps- und Erdnussöl

2 EL Rohrohrzucker

## FÜR DEN SALAT:

120-180 g Reismnudeln (Reis-Vermicelli)

1 Stück Salatgurke (220 g), längs halbiert und quer in dünne Scheiben geschnitten

1 große Karotte, geschält und geraspelt

2 Frühlingszwiebeln, nur die weißen und hellgrünen Teile schräg in dünne Scheiben geschnitten

100 g Sojasprossen

1 kleine Handvoll Minzblätter

1 kleine Handvoll  
Korianderblätter

70 g geröstete und gesalzene Erdnüsse,  
grob gehackt

1 rote Jalapeño-Chilischote, in feine  
Ringe geschnitten



## Bulgogi – koreanisches Feuerfleisch

1 kg	Entrecôte	auch als Rib Eye Steak bezeichnet
1 Bund	Frühlingszwiebeln	
4	Chilis	
1 Stück	Ingwer	daumengroß
1	Nashi-Birne	
150 g	Shiitake Pilze	
3 el	Reiswein	
3 tl	Sambal Oelek	
2 el	Sesamöl	
5 el	Sojasauce	
1 el	brauner Zucker	
2 Zehen	Knoblauch	
2 el	Sesamkörner	

1. Tupf das Rindfleisch mit einem Papiertuch trocken.
2. Schneide die Steaks mit einem scharfen Messer...
3. ...in möglichst dünne Streifen.
4. Sammel große Stücke vom Fett gesondert und schneide es klein.
5. Gib die Nashi-Birne, den Reiswein, das Sambal Oelek, das Sesamöl, die Sojasauce, den braunen Zucker und den Knoblauch in einen Mixer und zerkleinere sie zu einer Marinade.
6. Vermische die Marinade und die Rindfleischstreifen gründlich in einer Schüssel und stelle sie für 3-12 Stunden in den Kühlschrank.
7. Schneide die Frühlingszwiebeln und Chilis in Ringe und den Ingwer in feine Streifen. Zerteile große Shiitake Pilze in mundgerechte Stücke.
8. Lass eine Pfanne sehr heiß werden. Verwende dazu entweder den heimischen Herd auf höchster Stufe oder einen Grill. Auch auf einer Feuerstelle kann man Bulgogi zubereiten.
9. Gib zuerst das Fett in die Pfanne und lass es aus.
10. Gib dann maximal 300 g Rindfleisch in die Pfanne und brate die Streifen an.
11. Wende das Fleisch mehrmals und entnehme es der Pfanne, wenn es Farbe angenommen hat. Verfahre in gleicher Weise mit den restlichen Portionen.
12. Gib nun das gesamte Fleisch zurück in die Pfanne. Füge den Ingwer und die Chili zum Fleisch und vermische alles. Nach wenigen Minuten geben die Shiitake Pilze...
13. ...und die Frühlingszwiebeln in die Pfanne. Insgesamt dauert die Zubereitung nicht länger als 5-8 Minuten.
14. Gib die Sesamkörner in eine Pfanne ohne Öl und röste sie kurz an. Der Sesam wird die Farbe von hell gelb nach braun wechseln, darf aber nicht schwarz werden.
15. Streue die gerösteten Sesamkörner über das Bulgogi und serviere es entweder mit Reis...
16. ... oder in einem Bao Bun

# Koreanischer Wok

Für 4 Personen



800 g Rinderfilet  
½ Kopf Spitzkohl  
1 rote Paprika  
2 Karotten  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Bund grüne Spargel  
2 Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
Für den Rub:  
1 TL Paprika Pulver  
1 TL brauner Zucker  
½ TL geriebener Ingwer  
½ TL Kardamom  
½ TL Knoblauchpulver  
½ TL Cayennepfeffer  
½ TL Salz  
Sojasauce  
frische Kräuter  
Öl zum Braten

1. Alle Zutaten für den Gewürz-Rub vermengen.
2. Das Rindfleisch in Streifen schneiden und anschließend das Fleisch für mindestens 30 Minuten marinieren lassen.
3. Das Gemüse in Streifen schneiden und die Kräuter hacken.
4. Den Grill für direkte Hitze vorbereiten.
5. Den GBS-Wok Einsatz auf dem Grill platzieren und erhitzen.
6. Anschließend Öl in den heißen Wok geben und das Fleisch gleichmäßig anbraten. Das Fleisch entnehmen und das Gemüse in den Wok geben.
7. Danach das Fleisch wieder in den Wok geben und mit den zerhackten Kräutern bestreuen. Mit Sojasauce abschmecken.

# Rindfleisch mit Zwiebeln



3 EL Öl  
300 g Rinderfilet  
reichlich (1 bis 2 Stamperl) Sojasoße  
3 TL 5-Gewürze-Pulver  
3 TL Chiliflocken  
1 rote Spitzpaprika  
4 kleine Zwiebel(n)

Schneide das Filet in Spitzen. Wasche und entkerne die Paprika und schneide sie in Ringe. Schäle und halbiere die Zwiebel. Zerteile sie dann mit der Hand in die einzelnen Schichten.

Erhitze den WOK kräftig. Gib das Öl hinein und Brate das Fleisch darin unter rühren scharf an. Schiebe das Fleisch an den Rand.

Nun könntest du entweder die Zwiebeln anbraten, oder so wie ich erst am Schluss hinzu geben. Ich bevorzuge die zweite Variante, da schmecken sie intensiver.

Lösche nun das Fleisch mit der Sojasoße ab und rühre die Gewürze unter.

Gib nun Zwiebeln und Paprika dazu und dünste diese (falls möglich bei geschlossenem Deckel) in der Soße mit an.

## Rindfleisch "Szechuan Art"



- 2 Möhren
- 2 Stangen Staudensellerie
- 1-2 Lauchzwiebeln
- 1 rote Chilischote
- 500 g Huftsteak, 3 EL Öl
- 1 TL Szechuan-Pfefferkörner
- 1 gestrich. EL Speisestärke
- 3 gestrichene EL Zucker, Salz
- 3 EL Reis-Essig (ersatzw. Weißwein-Essig)
- 5 EL Reiswein
- 2 EL Sesamöl

Gemüse schälen bzw. putzen, waschen und klein schneiden. Chili aufritzen, entkernen, waschen und fein würfeln. Ingwer schälen. Fleisch waschen, trockentupfen. Beides in feine Streifen schneiden

Öl im Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen. Fleisch darin portionsweise anbraten, herausnehmen. Szechuan-Pfeffer im Bratfett rösten. Gemüse, Ingwer und Chili zugeben und bei starker Hitze unter Rühren 3-4 Minuten braten. Mit ca. 1/4 l Wasser ablöschen, aufkochen Stärke, Zucker, ca. 1 TL Salz, Essig und Wein glatt rühren. Unter das Gemüse rühren, aufkochen und kurz köcheln. Fleisch darin erhitzen. Mit Sesamöl abschmecken. Dazu passt Langkornreis



## Rindfleisch nach Szechuan Art

Shuizhu niurou

NACH SZECHUAN-ART BEDEUTET IN DER CHINESISCHEN KÜCHE, DASS ETWAS ZIEMLICH SCHARF IST. SO AUCH DAS RINDFLEISCH MIT BAMUBSSPROSSEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN.

Für  Personen

### Zubereitung

### ZUTATEN

450 g	Rindshuft
5 EL	Sojasauce
2	Chilischoten
1 Bund	Frühlingszwiebeln
3	Knoblauchzehen
1 Dose	Bambussprossen à 230 g
1 EL	Maisstärke
2 EL	Sesamöl
2 dl	starke Rindsbouillon
1 EL	Rohrzucker

①

Fleisch in ca. 5 cm lange, 1 cm breite Streifen schneiden. Mit Sojasauce mischen. Chilis halbieren, entkernen und in Streifen, Zwiebeln in Stücke, Knoblauch in Scheiben schneiden. Bambussprossen abgiessen. Maisstärke mit wenig Wasser anrühren. Fleisch aus der Sojasauce heben. Abtropfen lassen, Sauce auffangen. Fleisch im Öl kurz anbraten. Chilis, Zwiebeln, Knoblauch und Bambussprossen dazugeben. Alles ca. 2 Minuten braten. Aufgefangene Sojasauce, Bouillon und Zucker dazugeben. Aufkochen, Maisstärke dazugiessen, Sauce sämig einkochen lassen. Dazu passen China-Nudeln.

### Zubereitungszeit

Zubereitung ca. 30 Min.

# Zitronenrisotto



125 g Crème fraîche  
300ml Brühe, in einem extra Topf heiß gehalten  
1 Knoblauchzehe  
1EL Öl  
50g Parmesan gerieben  
300g Risotto Reis  
100ml Weißwein  
1 unbehandelte Zitrone (Saft und Schalenabrieb)  
1 Zwiebel in feine Würfel geschnitten  
Salz, Pfeffer  
Butter  
Garnelen  
Rinder Steak Eurer Wahl (am besten Strip-,  
Hüftsteak, oder ein Ribeye)

Die Zwiebel und den Knoblauch bratet Ihr in dem Olivenöl goldbraun an. Kurz vor Ende des Anbratens gebt Ihr den Reis dazu und bratet ihn kurz mit. Jetzt löscht Ihr das Ganze mit dem Weißwein ab und gebt dann den Zitronensaft- und Zitronenabrieb zum Risotto dazu.

Reduziert nun die Hitze auf dem Herd und gebt schöpfkellenweise die heiße Brühe hinzu. Rührt den Reis für das Zitronenrisotto in der Flüssigkeit ständig und langsam um. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist kommt die nächste Kelle Brühe hinzu. Das wiederholt ihr so lange bis der Reis bissfest gar ist. Das dauert 10-20 Minuten, je nach Reissorte. Ihr könnt Euch an die ungefähre Garzeit auf der Packung halten. Zum Schluss nehmt ihr den Reis vom Herd, rührt den Parmesan und die Crème fraîche unter Euer Zitronenrisotto.

Für die Variante mit dem Steak und den Garnelen bratet Ihr jetzt nur noch die Garnelen in etwas Butter an und grillt Euer Steak bis zum gewünschten Gargrad (wir empfehlen medium-rare bis medium, aber es kommt auf Euren persönlichen Geschmack an). Natürlich könnt Ihr das Steak auch in der Pfanne zubereiten.

Ein Risotto benötigt Zeit und die Aufmerksamkeit des Koches, weil durch das Rühren die Stärke aus den Reiskörnern austritt und das ist das was Euer Risotto später schön cremig macht.

# Beef Bacon



2kg Rinderbauch  
50g Nitritpökelsalz  
2 Esslöffel Rub  
1 Teelöffel

## Pökelfase

Ihr nehmt das Nitritpökelsalz, den Rub und den BBQ Booster und mischt sie in einer Schale. Dann reibt Ihr den Rinderbauch von allen Seiten gut damit ein und vakuumiert ihn dann. Solltet Ihr keinen Vakuumierer haben, verschließt den zukünftigen Beef Bacon möglichst luftdicht und stellt ihn in den Kühlschrank.

Jetzt kommt die Phase in der Ihr Euch gedulden müsst, denn der Beef Bacon sollte nun ca. 5-7 Tage umröten. Während dieser Phase geht Ihr einmal am Tag zu Eurem Bacon, verpasst ihm eine kleine Massage (das macht Ihr um die Pökellake an jede Stelle des Fleisches zu bekommen) und wendet ihn einmal, damit er von allen Seiten gleich umröten kann. Wir hatten unseren Beef Bacon für genau 6 Tage im Vakuum und waren mit dem Ergebnis sehr zufrieden; das Fleisch war vollständig umgerötet (das seht Ihr natürlich vor dem Räuchern nicht, da Ihr den Bacon nicht anschneidet) und deutlich fester geworden.

## Der Tag der Tage

Idealerweise habt Ihr die Umrötephase so geplant, dass Ihr Zeit habt, wenn der Bacon auf den Smoker kommt. Diesen Tag beginnt Ihr dann damit, dass Ihr den Beef Bacon aus dem Vakuum holt und ihn erstmal unter fließendem kaltem Wasser abspült. Dann legt Ihr ihn für ca. 2 Stunden in ein kaltes Wasserbad und wechselt das Wasser nach einer Stunde. Der Beef Bacon muss dabei vollständig vom Wasser bedeckt sein. Das sorgt dafür, dass ein Teil des Salzes das der Bacon während der Umrötephase aufgenommen hat in das Wasser übergeht ( Stichwort Osmose) und er am Ende nicht zu salzig schmeckt.

Nachdem Ihr den Beef Bacon aus dem Wasserbad geholt und abgetupft habt, gibt es 2 Möglichkeiten: Die erste Möglichkeit für die extra geduldige Menschen unter Euch ist den Beef Bacon noch einmal bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank zu legen (nicht abgedeckt), damit er trocken wird. Dieser Schritt ist aber nicht zwingend notwendig und wir waren viel zu ungeduldig und haben diesen Schritt übersprungen.

## Das Räuchern

Während der Beef Bacon im Wasserbad ruht könnt Ihr Euren Smoker (oder Räucherofen, oder Grill) auf 110 Grad vorheizen und mit einem kräftigen Räucherholz bestücken. Wir verwenden für Rindfleisch gerne Hickory.

Für die richtige Temperatur in unserem Smoker verwenden wir mittlerweile ausschließlich die [KOKOKO EGGS](#) von [McBrikett](#). Beim durchglühen sind sie nahezu rauchfrei, und glühen wirklich deutlich länger als vergleichbare Briketts.

Wenn dann Euer Smoker auf Temperatur ist, könnt Ihr den Beef Bacon auflegen und mittels Kerntemperaturfühler überwachen. Die Temperatur sollte während des Smokens konstant bei ca. 110 Grad liegen und fertig ist der Bacon, wenn die Kerntemperatur bei 65 Grad liegt.

Wie lange das im Einzelfall dauert ist immer etwas schwer vorherzusagen. Unser Beef Bacon hatte nach gut 2,5 Stunden 63 Grad erreicht, aber aus früheren Longjobs wissen wir, dass das nichts bedeuten muss. So war es dann auch bei unserem Beef Bacon, der hat nämlich für die letzten beiden Grad noch einmal gute 2 Stunden benötigt (in dieser Zeit war das Fleisch in der sogenannten Plateauphase) und ist währenddessen sogar nochmal auf 62 Grad abgefallen. Wichtig ist, dass Ihr in solchen Phasen die Ruhe bewahrt und auf keinen Fall die Temperatur erhöht, das würde Eurem Fleisch deutlich mehr schaden als nutzen.

## Die letzte Geduldsprobe

Sobald die Kerntemperatur bei 65 Grad liegt, könnt Ihr Euren Beef Bacon vom Smoker nehmen und dürft Euch dann ein letztes Mal in Geduld üben. Vor dem Anschneiden muss der Bacon erst auskühlen und sollte erst angeschnitten werden, wenn er Zimmertemperatur hat.

## Brisket



1. Von der Brust den Fettdeckel runter schneiden bis auf 1 bis 1,5 cm. Von der unteren Seite Sehnen und hartes Fett entfernen. Die Brust mit Salz und Pfeffer würzen und 2 Stunden abgedeckt kalt stellen.

2. In der Zwischenzeit für die Sauce das Wasser, den Essig und die Zwiebeln aufkochen und bis auf die Hälfte reduzieren. Die restlichen Zutaten hinzufügen, erneut aufkochen und etwa eine Stunde bei milder Hitze einköcheln lassen, bis auf etwa die Hälfte. Von der Herdplatte runternehmen und im Blender oder mit einem Pürierstab fein pürieren.

3. Den Smoker für 115-120° vorbereiten.

4. Das Fleisch, mit dem Fettdeckel nach oben, in den Smoker legen, den Temperaturfühler mittig (an der dicksten Stelle) hineinstecken und die Brust räuchern bis sie eine Kerntemperatur von 75° erreicht hat (dauert etwa 4 bis 5 Stunden), dabei alle  $\frac{3}{4}$  Stunde ein Handvoll Chips in die Glut geben.

1,8 kg Rinderbrust mit Fettdeckel, American Beef (mindestens 4 Wochen gereift)

0,1 Liter Wasser

0,1 Liter Essig

1 TL Sojasauce

2 Spritzer Worcestersauce

200 g Ketchup

0,2 Liter Cola

4 EL brauner Zucker

100 g Zuckerrübensirup

8 EL Blaubeermarmelade

5 handvoll Hickory Räucher Chips, mindestens 1 Stunde in Wasser eingeweicht

5. Sobald die Temperatur erreicht ist, das Fleisch herausnehmen und erst in Backpapier, danach in Alufolie einpacken und zurück in den Smoker geben, weiter garen bis eine Kerntemperatur von 85° erreicht ist. Die Brust wieder auspacken, zurück in den Smoker geben und dick mit der BBQ Sauce einstreichen. Weiter garen bis eine Kerntemperatur von 90 bis 92° erreicht ist. Rausnehmen, wieder einpacken und 1 Stunde ruhen lassen.

# Pulled Beef



ca. 3 kg Rindernacken  
Trockenrub Eurer Wahl  
Räuchermaterial Eurer Wahl  
BBQ Sauce (zum Servieren)

Das Fleisch reibt ihr vor dem Auflegen auf den Smoker mit einem Trockenrub ein. Ob Ihr den Rub länger einziehen lasst ist dabei Euch überlassen. Wir würzen das Fleisch und geben es dann nach ca. 30 Minuten auf den Smoker.

Zwischenzeitlich regelt Ihr den Smoker auf ca. 120 Grad ein. Wenn die Temperatur erreicht ist, legt Ihr das Fleisch auf und räuchert es mit dem Räucherholz Eurer Wahl. Pulled Beef verträgt ein kräftigeres Raucharoma gut.

Jetzt bleibt das Fleisch bei ca. 110-130 Grad auf dem Smoker bis es eine Kerntemperatur von ca. 90-92 erreicht hat und sich leicht zupfen lässt. Wichtiger als die Kerntemperatur ist, dass sich das Fleisch sehr leicht zupfen lässt.

## Spritzen und Moppen

Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten das Fleisch für Pulled Beef zu würzen. Ihr könnt es z.B. mit einer Mischung aus Rinderfond, Trockenrub, Cola oder Apfelsaft mischen. Diese Mischung könnt Ihr auch nehmen, um das Fleisch regelmäßig damit zu bestreichen, also zu Moppen. Bedenkt dabei aber, dass jedes Öffnen des Deckels und einbringen von kalter Flüssigkeit in den Garraum und auf das Fleisch die Garzeit des Pulled Beef verlängert.

## Smoken- Garen

Am Anfang steigt die Temperatur regelmäßig schnell und konstant an. Das sollte Euch aber nicht irritieren, denn es kommt immer wieder zu den sogenannten Plateauphasen. Bei diesen bleibt die Kerntemperatur im Fleisch für mehrere Stunden konstant, oder kann auch mal um 1-2 Grad fallen.

## Texas Crutch

Wer das umgehen möchte, weil er nicht so viel Zeit hat, kann die sogenannte Texas-Krücke (Texas Crutch) anwenden, bei der die Plateauphase umgehen kann (geht mit Pulled Pork ebenso wie mit Pulled Beef). Das Fleisch wird dann nach der ersten Phase des Räucherns (ca. bei 65 Grad Kerntemperatur) fest in Butcher Paper (könnt Ihr im gut sortierten Grillhandel kaufen) gewickelt. So wird Euer Fleisch ohne Plateauphase früher fertig. Denkt aber bitte daran das Fleisch noch ohne das Butcher Paper ca. 30 Minuten auf dem Smoker trocknen zu lassen, damit die Kruste wiederhergestellt wird, die durch den Einsatz der Umwicklung ein wenig aufgeweicht wird.

Bei uns war der Nacken ohne Texas Crutch ziemlich genau 17 Stunden auf dem Smoker, bis die Kerntemperatur bei 92 Grad lag. Ihr könnt Euch ja nun ausrechnen, dass man sich für Pulled Beef ein wenig Zeit nehmen sollte.

## Die Ruhephase

Wenn Ihr nun noch etwas Zeit und genug Geduld habt, dann wickelt das Fleisch nochmal in Butcher Paper und lasst es in einer Styroporbox für eine Stunde ruhen. Keine Angst, in dieser kurzen Zeit wird die Kruste nicht wirklich angegriffen und aufgeweicht. Die Ruhezeit kommt der Zartheit des Fleisches zugute.

# Roastbeef vom Smoker



1,3 kg	Roastbeef
6 el	Senf
2 el	Pfefferkörner
3 tl	helle Senfkörner
4	Zwiebeln
1	Zucchini
1 Rispe	Cocktailtomaten
12	Champignons
1 Flasche	dunkles Bier
1 Glas	Rinderfond
2 el	Crème fraîche
	Saucenbinder

1. Die Zwiebeln schälen und in dünne Streifen schneiden.
2. Die Zwiebelstreifen in eine Auflaufform geben und das Bier und den Rinderfond dazugeben.
3. Die Pfeffer- und die Senfkörner in einem Mörser mischen und zerstampfen.
4. Ist der Fettdeckel vom Fleisch recht dick, ist es besser, diesen vor dem Smoken zu entfernen. Wenn er nur dünn ist, kann man ihn auch rautenförmig einschneiden. Den Braten nun außen vollständig mit Senf bestreichen.
5. Die gemörserte Gewürzmischung auf das Roastbeef streuen.
6. Die Auflaufform mit dem Bier, dem Fond und den Zwiebeln unter das Rost des Smokers stellen. Das Roastbeef darüber platzieren und mit einem Temperaturfühler versehen.
7. Das Fleisch auf dem Smoker bei 110-130°C bis zu einer Kerntemperatur von 54°C garen lassen. Je nach Größe des Roastbeefes dauert das 2-3 Stunden.
8. In der Zwischenzeit das Grillgemüse vorbereiten. Wenn das Fleisch die angestrebte Kerntemperatur von 54°C erreicht hat, das Roastbeef vom Smoker nehmen und für ca. 30 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebeln mit Hilfe eines Siebes vom Sud trennen und zusammen mit dem Gemüse auf einer Griddle Plate anbraten.
9. Den Sud mit dem Crème fraîche verrühren, aufkochen und ggf. etwas binden.
10. Das Roastbeef in möglichst dünne Scheiben schneiden und servieren.

# Bœuf bourguignon



- 1,2 kg Rindfleisch, gut marmoriertes
- 300 g Schalotten
- 250 g Speck (Räucherspeck), durchwachsen
- 400 g Champignons, kleine, frische
- 3 Möhren (in Scheiben geschnitten)
- 4 EL Olivenöl
- 1 Bouquet Garni
- 2 Knoblauchzehen (gehackt)
- 60 g Weizenmehl
- 1 Liter Rotwein, trocken (vorzugsweise Burgunder, ein kräftiger Landwein aus Südfrankreich tut es auch)
- 5 cl Cognac oder Marc de Bourgogne
- 1 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Bouquet Garni
- 5 Körner Piment
- 2 Stiel/e Petersilie
- 1 Zweig/e Rosmarin
- 1 Zweig/e Thymian
- 5 Wacholderbeere(n)
- 2 Nelken
- 20 Körner Pfeffer
- 3 große Zwiebeln
- 30 g Butter
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Rindfleisch 5 cm große Stücke schneiden, in eine große Schüssel geben, eine in feine Scheiben geschnittene Zwiebel und gehackte Pfefferkörner zugeben, mit dem Wein, 2 EL Olivenöl und Marc de Bourgogne oder Cognac übergießen. Dazu gibt man die Petersilie, Thymian, Rosmarin und 1 Lorbeerblatt. Mit Klarsichtfolie abdecken, das Fleisch unter mehrmaligem Wenden mindestens 2 Std. marinieren lassen, besser über Nacht.

Ist das Fleisch durchgezogen, die Marinade durch ein Sieb filtern, beiseite stellen und das Fleisch trocken tupfen. Speck in einem Bräter ohne zusätzliches Öl goldbraun braten, zwei klein geschnittene Zwiebeln, Möhren und den Knoblauch zugeben, alles leicht bräunen lassen, aus dem Bräter nehmen. Salzen und Pfeffern.

Backofen auf 170°C vorheizen.

1 EL Olivenöl in den Bräter geben und das Fleisch scharf anbraten. Das Tomatenmark zugeben und kurz anrösten. Die gebratenen Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und den Speck wieder zugeben, alles mit Mehl bestäuben, alles gut durchmischen.

Marinadenflüssigkeit, Bouquet Garni, das restliche Lorbeerblatt, Nelken, Piment und Wacholder zugeben, alles einmal aufkochen lassen, den Deckel auflegen und im heißen Backofen für 2 – 3 Stunden bei 170°C schmoren lassen.

Wenn die Fleischstücke noch ihre Form haben, durch leichten Druck der Gabel jedoch leicht auseinander fallen, ist das Gericht fertig geschmort.

Die Champignons putzen und halbieren. Die Schalotten schälen evtl. halbieren (je nach Größe) und in der Butter anbraten. Zum Fleisch geben und 30-45 Minuten schmoren lassen.

Den Bräter aus dem Ofen nehmen und das Bouquet Garni, und Lorbeer entfernen.

Vor dem Servieren noch einmal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Espetadas – Portugiesische Rindfleischspieße mit Lorbeer



800 g Rindfleisch  
6 Knoblauchzehen  
2 EL Fleur de Sel  
20 Lorbeerblätter  
1 EL Olivenöl  
optional: Lorbeerzweige



Wir machen einen Ausflug nach Portugal, genauer gesagt auf die Insel Madeira. Wer bereits dort war und die Insel kulinarisch erkundet hat, wird unweigerlich auf Espetadas gestoßen sein. Dabei handelt es sich um Rindfleischspieße, die traditionell mit reichlich Lorbeer, Salz und Knoblauch zubereitet werden. Mehr Zutaten werden auch gar nicht benötigt. Wer es richtig authentisch machen will, verwendet frische Lorbeerzweige, die als Spieß verwendet werden. Wir haben das Glück, dass ein Lorbeerbäumchen bei und auf dem Kompost wächst. Warum es dort wächst wissen wir nicht, aber es gedeiht dort wunderbar und unsere Espetadas sind der ideale Einsatzbereich für frischen Lorbeer.

Als Ausgangsprodukt für Espetadas wird Rindfleisch verwendet, in etwa 4 x 4 cm große Würfel geschnitten. Wir haben schon mehrfach Espetadas gemacht und es eignet sich beispielsweise Rinderhüfte, Roastbeef oder RibEye am Stück.

Wir haben die Rindfleischspieße mit frischem Lorbeer zubereitet. Da die Wenigsten vermutlich ein Lorbeerstrauch im Garten haben und frischer Lorbeer kaum zu bekommen ist, funktioniert das Rezept natürlich auch mit **getrockneten Lorbeerblättern**. Bei den Spießen solltet ihr möglichst **flache und breite Edelstahlgrillspieße** verwenden, auf denen sich später die aufgespießten Fleischwürfel nicht drehen können. Alternativ funktionieren aber auch **Doppelspieße** sehr gut.