

Bauernspieß



- 4 Stk. Frankfurter
- 2 Stk. Zwiebel (rote)
- 2 Stk. Paprika (rote)
- 4 Stk. Champignons (braune)
- 4 Scheibe(n) Speck (durchzogen)
- Salz
- Öl
- Pfeffer

1. Für den **Bauernspieß** die Würstel in ca. 4 cm Stücke schneiden. Champignons halbieren, Paprika und Zwiebel in Streifen schneiden.
2. Würstel, Speck, Champignons, Zwiebel und Paprika abwechselnd auf Spieße stecken, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Öl bepinseln.
3. Am Grill oder in der Pfanne braten, mit Wedges und verschiedenen Saucen anrichten.

Tipp:

Zum **Bauernspieß** passt ein Krautsalat.

Cajun Schweinefleisch mit Mango-Salsa



1kg Schweinenacken am Stück

[Cajun Gewürz](#)

Salz

Eine fruchtige Glaze

Mango-Salsa:

1 Mango

1-2 Frühlingszwiebeln

Rote und grüne Peperoni- oder Chilischoten

Pfeffer

Salz

Saft einer halben Limette

3 Esslöffel einer fruchtigen Glaze, oder

BBQ Sauce

Das Fleisch reibt Ihr mit dem Cajun Gewürz und dem Salz ein. Ihr könnt es über Nacht mit dem Gewürz durchziehen lassen, oder wenn Ihr es eilig habt auch gleich grillen oder braten.

Wenn Ihr dem Rub etwas Zeit gebt, wird der Geschmack intensiver und zieht tiefer in das Fleisch ein. Dann gart Ihr das Fleisch auf dem Grill, oder im Backofen. Wichtig ist hierbei, dass Euer Cajun Schweinefleisch mit Mango-Salsa eine schöne Kruste bekommt.

Wir hatten unser Stück für ca. 90 Minuten bei 180 Grad auf dem Drehspieß. Nach ca. 70 Minuten haben wir unseren Schweinenacken mit der Mango Habanero Coconut Glaze glasiert. Am besten benutzt Ihr zum Glasieren einen Silikonpinsel. Glasiert den Schweinenacken schön gleichmäßig mit der wunderbar duftenden Glaze.

Mango-Salsa:

Zuerst schneidet Ihr das Fruchtfleisch der Mango in feine Würfelchen. Dann gebt Ihr die in feine Ringe geschnittene Frühlingszwiebel und die fein geschnittenen Chilis dazu. Als nächstes schmeckt Ihr die Salsa mit Salz, Pfeffer, Limettensaft und der fruchtigen Glaze ab.

Für das Cajun Schweinefleisch mit Mango Salsa müsst Ihr jetzt nur noch das Fleisch in Scheiben aufschneiden und die Salsa darüber geben.

Gyros vom Drehspieß



Alle Zutaten, bis auf das Olivenöl und das Fleisch, durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen. Das Olivenöl zugeben und gut vermengen. Jede Scheibe Fleisch mit der Marinade bestreichen und in einer Schüssel übereinander schichten und 24 Std. kalt stellen.

Dann die Fleischscheiben übereinander auf den Grillspieß stecken und zwar so, dass es fast rund wird.

Dann ca. 40 min. grillen. Nun kann man nach und nach mit dem Elektromesser Portionen herunter schneiden.

Ich halte die Portionen im Backofen bei ca. 80 Grad warm, bis es für alle reicht.

Dazu gibt es griechischen Krautsalat und Tzatziki.

Zutaten für 6 Portionen:

- 2 kg** Schweinenacken, in 0,5 cm dicke Scheiben geschnitten
- 6** Zwiebel(n)
- 2 EL** Oregano
- 6** Knoblauchzehe(n)
- 1 TL** Cayennepfeffer
- 1 TL, gestr.** Zimt
- 1 TL, gestr.** Piment
- 1 TL, gehäuft** Zucker
- ½ TL** Kreuzkümmel
- 2 EL** Pfeffer
- 3 EL** Salz
- 2 EL** Thymian
- 2 EL** Rosmarin
- 300 g** Speck, grüner, fetter
- 200 ml** Olivenöl

Gyros mit Tzatziki



für das Gyros

3 kg	Schweinenacken
1 kg	Schweineschnitzel
1 kg	Joghurt 1,5 % Fett
4 el	griechischer BBQ-Rub
3	Gemüsezwiebeln für die Marinade
1	Gemüsezwiebel für den Spieß
4 Zehen	Knoblauch
4 el	Olivenöl

für das Tzatziki

2 Liter	Dickmilch
4 Zehen	Knoblauch
2	grüne Gurken
2 el	Weissweinessig
4 el	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz

das Tzatziki

Für die Trennung der Dickmilch ein Sieb in eine Schüssel stellen. Am Boden der Schüssel muss so viel Platz bleiben, dass die Molke ablaufen kann.

Ein sauberes Handtuch oder eine neue Stoffwindel mit Wasser spülen und auswringen. Das Tuch über das Sieb legen und die Dickmilch einfüllen. Im Bereich der professionellen Gastronomie müssen natürlich alle relevanten Hygienevorschriften eingehalten werden. Für diese Anwendungen gibt es Passiertücher, die diesen Vorschriften genügen.

Das Sieb mit der Dickmilch für mindestens 12 Stunden in den Kühlschrank stellen. Dabei separiert sich die Molke von dem Quark der Dickmilch und sammelt sich am Boden der Schüssel.

Den Quark aus dem Handtuch in eine Schüssel überführen und den Knoblauch hineinpressen.

Die Gurke halbieren und den weichen Teil inklusive der Kerne mit einem Löffel entfernen. Die Hälften mit einer Küchenreibe grob raspeln und die Gurkenstücke auf ein sauberes, ausgespültes Handtuch legen.

Die Gurkenraspel mit Hilfe des Handtuches "auswringen". Die Stücke zu dem Quark geben.

Das Olivenöl zugeben und mit Pfeffer, Salz und Essig abschmecken.

Das Tzatziki im Kühlschrank bereit stellen. Dank der Entfernung von Molke und Gurkenwasser setzt sich auch bei längerer Lagerung kein Wasser ab.

das Gyros

Die Gemüsezwiebeln und den Knoblauch in einem Mixer zu einem Brei zerkleinern. Den Joghurt in eine große Schüssel geben und den griechischen BBQ-Rub, das Öl und den Zwiebel-Knoblauch-Brei unterrühren.

Das Fleisch von überschüssigem Fett befreien und in ca. 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Es kann auch vorgeschnittenes Fleisch verwendet werden, wenn die Scheiben nicht besonders dick sind.

Eine Schicht von der vorbereiteten Joghurt-Marinade in eine große Schüssel geben und die Fleischscheiben auflegen.

Weiterer Marinade auf dem Fleisch verteilen und die nächsten Scheiben auflegen. Bei dem Vorgang den Nacken und das Schnitzel mischen, damit es sich später auf dem Spieß möglichst gleichmäßig verteilt. Das eingelegte Fleisch für mindestens 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Einen Anzündkamin mit Holzkohlebriketts guter Qualität durchglühen lassen. Da der Spieß über lange Zeit viel Hitze benötigt, sollte man bei der Kohle nicht sparen.

Die erste Gabel auf den Spieß schrauben. Die zurückbehaltene Gemüsezwiebel halbieren, von der Schale befreien und eine Hälfte auf den Spieß stecken. Die Fleischscheiben nacheinander auf den Spieß schichten. Dabei jede Scheibe mehrfach auf den Spieß stecken, so dass diese sich faltet. Jede Schicht fest andrücken, damit der Spieß kompakt wird.

Die zweite Hälfte der Gemüsezwiebel aufstecken und die andere Gabel aufschrauben. Noch einmal das Fleisch zusammenpressen und zentrieren.

Ein Stück Alufolie auf den Tisch legen und den Spieß links und rechts auf zwei umgedrehten Kochtöpfen ablegen.

Die durchgeglühte Kohle an den Seiten der Kugel platzieren.

Den Platz in der Mitte mit Aluschalen auslegen, um herabtropfende Marinade aufzufangen.

Die Garraumerweiterung auf- und den Spieß einsetzen. Den Motor, der den Spieß dreht, starten.

Den Deckel des Grills auflegen und den Spieß für 30 Minuten rotieren lassen.

Den Spieß mit der übrig gebliebenen Marinade bestreichen und weitere 30 Minuten grillen lassen.

Nun kann die erste Tranche abgeschnitten werden. Achtung, der Spieß ist natürlich sehr heiß. Es müssen unbedingt Handschuhe getragen werden, die in der Lage sind, die Hitze abzuhalten. Den Spieß in die Mitte eines großen Bräters stellen, damit die herabfallenden Fleischstücke nicht auf dem Boden landen. Zum Schneiden ist kein elektrisches Modell, wie man es aus dem Döner-Laden kennt, erforderlich. Wichtig ist aber, dass das Messer besonders scharf ist, sonst kann das Schneiden sehr mühsam werden. Den Spieß danach sofort wieder einsetzen und die nächste Schicht bräunen lassen.

Es kann sinnvoll sein, nach einer Stunden etwas Holzkohle auf die Briketts zu legen, um die Temperatur im Garraum zu halten oder sogar etwas zu erhöhen. So werden auch die nächsten Tranche schön braun.

Iberico Karree mit Senfkruste, Rosmarin-Kartoffeln und Champignons



Für die Senfkruste werden Senf, Olivenöl, Paprikapulver, Salz & Pfeffer zu einer Paste vermischt. Das Iberico Karree mit der Paste bestreichen und für ein bis zwei Stunden kalt stellen.

Kartoffeln waschen, Zwiebeln in grobe Stücke schneiden und die Rosmarin-Nadeln von den Zweigen zupfen. Alles zusammen mit ein wenig Olivenöl und Salz & Pfeffer in eine Gastronorm Schale oder eine andere Edelstahlform geben und in der indirekten Zone des Grills bei ca. 180°C bis 200°C für ca. 1 Stunde grillen. Danach sollten die Kartoffeln schön weich sein.

Champignons mit ein wenig Olivenöl in einer gusseisernen Pfanne oder auf der heißen Plancha anrösten. Pilze erst kurz bevor sie fertig sind mit Salz & Pfeffer würzen. Wenn man zu früh salzt, entzieht das Salz den Champignons zu viel Flüssigkeit.

Iberico Karree auf den Drehspieß stecken, Grill auf mittlere Temperatur einheizen und das Karree bei ca. 180°C für ca. 30 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel drehen lassen. Dazu die Kohlekörbe des Kugelgrills jeweils links und rechts vom Drehspieß platzieren.

Iberico Karree auf den Moesta BBQ Drehspieß* stecken, Grill auf mittlere Temperatur einheizen und das Karree bei ca. 180°C für ca. 30 Minuten bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel drehen lassen. Dazu die Kohlekörbe des Kugelgrills jeweils links und rechts vom Drehspieß platzieren.

Nach 30 Minuten die Kohlekörbe unter das Fleisch zusammenstellen und das Iberico Karree für eine weitere halbe Stunde direkt grillen. In dieser Zeit bildet sich eine schöne Kruste.

Die Kerntemperatur sollte nach einer Stunde bei 62°C liegen. Dann ist das zarte, iberische Schweinefleisch noch wunderbar saftig.

Nach einer Ruhezeit von 10 Minuten kann es dann auch schon in einzelne Koteletts geschnitten werden.

Zutaten Fleisch

ca. 1 kg Iberico Karree
2 EL mittelscharfer Senf
1 EL Olivenöl
1 TL Paprika rosenscharf*
Meersalz fein*
9-Pfeffer Symphonie*

Zutaten Beilagen

1 kg kleine Kartoffeln (z.B. Drillinge)
einige Zweige Rosmarin
1 – 2 Zwiebeln
Olivenöl
Salz & Pfeffer
1 Schale Champignons
Olivenöl
Meersalz fein*
9-Pfeffer Symphonie*

Knusprige Schweinshaxe vom Drehspieß



Zutaten des Grillrezeptes

2 Schweinshaxen
1 Flasche Malzbier
Tafelsalz
Butcher Paper

Das Wichtigste an einer knusprigen Schweinshaxe ist die krosse Schwarte. Wir zeigen dir einen Trick, wie die Schwarte garantiert kross wird und die Schweinshaxe besonders lecker wird.

Schweinshaxe vorkochen – so wird die Schwarte richtig kross

Der Trick für eine besonders leckere und krosse Schwarte liegt darin, sie vor dem Ausknuspern weich zu machen. Also erstmal genau das Gegenteil von dem machen, was wir eigentlich erreichen wollen. Dafür dämpfen wir die Haxen für gut 1 – 2 Stunden mit Malzbier. Die Dampfphase findet in [Butcher Paper](#) statt. Zusätzlich muss noch eine ordentliche Portion Salz auf die Schwarte. Im Anschluss braucht die Schweinshaxe lediglich noch ordentlich große Hitze, so wird sie garantiert kross.

Zubereitung: knusprige Schweinshaxen

Die Haxen mit Salz einreiben, insbesondere die Schwarte braucht jede Menge Salz. Die Schweinshaxen zusammen mit einem großzügigen Schluck Malzbier in Butcher Paper wickeln und in den indirekten Bereich des auf ca. 200 °C vorgeheizten Grills legen.

Nach ca. 1 1/2 Stunden werden die weich gekochten Haxen aus dem [Butcher Paper](#) genommen und entlang des Knochens auf den Drehspieß gesteckt. Die Temperatur im Grill wird auf indirekte 220 – 240 °C erhöht.

Unterhalb des Drehspieß kannst du eine Abtropfschale legen, sodass das Fett nicht den Grill einsaut.

Nach etwa 30 – 40 Minuten ist die Schwarte knusprig kross. Die Haxen sollten eine Kerntemperatur von etwa 85 °C haben, dann sind sie am leckersten! Messen kannst du die Temperatur mit einem [Stichthermometer](#).

Wir empfehlen übrigens bereits gepökelte Haxen vom Metzger des Vertrauens zu nehmen.

Mutzbraten vom Grill



1. Am Vortag das Fleisch in 250g große Würfel schneiden. Salz, Pfeffer und Majoran mischen und das Fleisch kräftig damit einreiben. Abgedeckt über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

2. Auf dem Seitenkocher oder Herd ein Topf (2L) aufheizen. Das Öl aufheizen und die Zwiebeln darin anschwitzen, das Sauerkraut dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Brühe und Lorbeer dazugeben und einmal aufkochen lassen. Würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat (nicht zu viel, Sauerkraut kommt noch auf den Grill). Sauerkraut in eine feuerfeste Auflaufform geben.

3. Den Grill für indirekte Hitze (175°, 40 Weber Briketts) mit Drehspießvorrichtung vorheizen. Die Fleischstücke auf dem Drehspieß fixieren. Die Auflaufform zwischen den Kohlekörben platzieren und den Drehspieß fixieren. Die Auflaufform zwischen den Kohlekörben platzieren und den Drehspieß einsetzen. Eine Handvoll Räucherchips in die Glut geben und die Deckellüftung zur Hälfte schließen. Nach ca. 10 Minuten Lüftung wieder öffnen. Diesen Vorgang nach 30 Minuten wiederholen.

1 kg Schweinefleisch aus Kamm oder Schulter, küchenfertig

2 TL grobes Meersalz

1 TL schwarzer, gemahlener Pfeffer

2 EL getrockneter Majoran

2 Zwiebeln, fein gewürfelt

0,1 l Weißwein

500 g Sauerkraut, abgetropft

200 ml Fleischbrühe

2 Lorbeerblätter

2 EL Rapsöl

2 Handvoll Räucherchips Buche, mind. 30 Minuten eingeweicht

Salz, Pfeffer und Muskat

4. Das Fleisch solange grillen, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist, etwa 1 1/4 Stunde.

5. Sobald das Fleisch fertig ist, herunternehmen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Während dieser Zeit das Sauerkraut aus dem Grill nehmen und nochmals abschmecken. Fleisch mit dem Sauerkraut servieren. Traditionell gehört hierzunoeh Senf und Brot.

Mutzbraten von der Rotisserie



2 kg	Schweinenacken
4 TL	Salz
2 TL	Pfeffer
	Majoran (Menge nach Geschmack)

- 1 Den Schweinenacken in etwa 8 x 8 cm große Würfel schneiden.
- 2 Pfeffern und salzen sowie mit Majoran bestreuen. Nicht vergessen: das Fleisch leicht abklopfen, überschüssige Gewürze sollten abfallen.
- 3 Das Fleisch nach Möglichkeit vakuumieren. Wer kein Vakuumiergerät besitzt, kann das Fleisch in eine Schale geben und diese mit einer Folie abdecken.
- 4 Nun kommt das Fleisch für insgesamt 24 Stunden in den Kühlschrank. Nach 12 Stunden einmal wenden!
- 5 Packt das Fleisch nun auf einen Drehspieß und ab damit auf den Grill. Hinweis: die Zubereitung gelingt auch im Backofen – dafür das Fleisch einfach auf dem Rost platzieren.
- 6 Die Temperatur bei rund 180 Grad einstellen. Eine Auffangschale mit Wasser unter den Spieß (bzw. den Ofenrost) stellen.
- 7 Bei einer Kerntemperatur von 72 bis 75 Grad ist der Mutzbraten fertig.

Räuberbraten Thüringer Art



Schweinshaxe in Scheiben schneiden, dabei die Scheiben aber nicht ganz durch schneiden.
Dann zwischen den Scheiben salzen, pfeffern und gut mit Senf einstreichen.
Die Gurken vierteln und je 2 Stück zwischen die Scheiben legen.
Die Zwiebeln teilen und in Ringe schneiden und ebenfalls dazwischen legen.

Alles dann leicht zusammen drücken und mit einem festen Zwirn zusammenbinden.

Das Suppengrün grob aufschneiden und in eine geölte Pfanne geben.
Den Braten darauf legen, 30 min. bei 180° im Ofen anbraten.
Dann mit 1L Wasser aufgießen und den Brühwürfel und das Tomatenmark dazu geben und verrühren.
Das Ganze nochmals 90 min in den Ofen stellen.
Gelegentlich aufgießen.
Soße bei Belieben mit Sahne binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- 2 kg** Schweinshaxe am Stück ohne Knochen
- 1 Glas** Gewürzgurke(n)
- 2** Zwiebel(n)
- 1 kl. Glas** Senf
- Salz und Pfeffer
- 1** Gemüsebrühwürfel
- 1 Bund** Suppengrün
- 3 EL** Tomatenmark
- 3 EL** Öl
- evtl.** Sahne

Porchetta



- 2 kg Schweinebauch (am Stück, mit Schwarte)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL grobes Meersalz
- 1 TL Fenchelsamen
- Majoran
- Rosmarin
- Thymian
- Salbei

Anleitungen

1. Der Schweinebauch sollte unbedingt mit Schwarte sein. Es gibt zwar auch Rezepte ohne Schwarte, jedoch ist die knusprige Schwarte meiner Meinung nach das Beste bei diesem Gericht. Der Schweinebauch muss ohne Rippenknochen und Knorpel sein. Man kann den Schweinebauch beim Metzger direkt ohne Knochen bestellen, die Knorpel schneidet der Metzger jedoch selten raus. Man kann das aber auch problemlos selber machen. Die Knorpel befinden sich direkt an den Knochenenden und man kann sie gut ertasten und herausschneiden.
2. Wenn der Schweinebauch komplett knochen- und knorpelfrei ist, schneidet man ihn auf und klappt ihn auf, so dass er mit den Kräutern gefüllt werden kann. Die Kräuter und der Knoblauch werden fein gehackt, die Fenchelsamen werden zunächst in einer Pfanne leicht angeröstet. Dadurch entfaltet der Fenchel sein Aroma besser. Zusammen mit dem Meersalz gibt man die gerösteten Fenchelsamen in einen Mörser und zerstößt die Zutaten ein wenig. Die gehackten Kräuter kommen hinzu, alles wird durchgemischt und dann auf dem aufgeklappten Schweinebauch gleichmäßig verteilt.
3. Den Grill habe ich auf 180 Grad Celsius indirekte Hitze eingeregelt und dann den Moesta-Drehspieß mit dem Porchetta aufgesetzt. Die Garzeit beträgt etwa 2-2,5 Stunden, bis eine Kerntemperatur von etwa 80 Grad erreicht ist. Tipp: Die Moesta-BBQ Rotisserie hat eine Thermometer-Durchführung, so dass man das Maverick ET-733 Grillthermometer zur Kerntemperaturmessung verwenden kann, ohne dass sich das Fühlerkabel am Drehspieß aufwickelt.
4. Die Kerntemperatur beim Schweinebauch ist jedoch nicht ganz so wichtig, denn ein paar Grad mehr oder weniger schaden nicht. Auf Grund des hohen Fettanteils bekommt man einen Schweinebauch auch bei höherer Kerntemperatur nicht trocken. Nach 2-3 Minuten Ruhephase kann man den Braten anschneiden. Da die Kruste sehr fest ist, empfiehlt es sich ein gezacktes Messer zu nehmen (beispielsweise ein Brotmesser), denn damit lässt sich der gerollte Schweinebraten besser aufschneiden.



Rippchen vom Drehspieß

2 Leitern Spare Ribs (z.B. Iberico Ribs)
Salz
Ananas-Salsa (optional)

Anleitungen

1. Iberico-Fleisch überzeugt ja generell mit einem intensiven und nussigen Eigengeschmack. Daher sollte man den Fleischgeschmack auch nicht mit einem BBQ-Rub überdecken. Wir haben die Rippchen daher nur gesalzen. Weniger ist hier mehr! Zunächst muss natürlich die Silberhaut von den Rippchen entfernt werden. Dazu nimmt man am besten einen Löffelstil fährt unter die Silberhaut und hebt diese vorsichtig an. Hat man ein Ende gelöst entfernt man dies am besten mit einem Stück Küchenpapier.
2. Dann werden die Rippchen beidseitig gesalzen und S-förmig auf den Spieß der Moesta Rotisserie gesteckt. Denn Kugelgrill regelt man auf 160°C indirekte Hitze ein, in dem man die Kohlekörbe rechts und links im Grill platziert und je Seite etwa 15 durchgeglühte Kokoko Eggs platziert. Zwischen den beiden Kohlekörben sollte man in jedem Fall eine Fettauffangschale platzieren, damit der Grill nicht so stark von heruntertropfendem Fett und Fleischsaft verschmutzt wird.
3. Als Beilage zu unseren Rippchen servieren wir eine selbstgemachte Ananas-Salsa. Den Saft dieser Salsa nutzen wir dazu um die Iberico Ribs alle 30 Minuten damit zu bepinseln. Sobald die Rippchen fertig sind, nimmt man sie vom Spieß und schneidet sie in zweier Tranchen runter. Anschließend serviert man die Rippchen vom Drehspieß mit der Salsa. Solche saftigen Rippchen haben wir selten gegessen. Ein echtes Geschmackserlebnis! Die Rotisserie-Ribs sind absolut weich, haben aber noch leicht Biss und die süß saure Schärfe der Salsa passt richtig gut zu den Rippchen.

Rollbraten mit Spinat-Mandel-Füllung



1,8 kg Schweinenacken am Stück
1 kg frischer Spinat
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
250 g gemahlene Mandeln
0,1 l Weißwein
200 g Trocken Rub
2 EL Butter
4 EL Dijon Senf
1 EL Zucker
60 ml Barbecue Sauce

- 1 Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und mit Butter in einer Pfanne auf mittlerer Hitze ca. 7 Minuten anschwitzen. Mandeln dazugeben und 5 Minuten mitrösten.
- 2 Spinat, Zucker und Wein in die Pfanne geben und Mischung ca. 5 Minuten kochen, bis der Spinat eingefallen und der Wein fast verkocht ist.
- 3 Schweinenacken parieren und mit einem großen Flügelschnitt aufklappen. Frischhaltefolie doppelt falten und auf das Fleisch legen. Mit dem Fleischklopfer kräftig plattieren, bis alle Stellen gleich dick sind.
- 4 Hälfte des Senfs auf die plattierte Oberseite auftragen und mit der Hand dünn und gleichmäßig verteilen.
- 5 Spinatmischung im unteren Drittel über die ganze Länge gleichmäßig verteilen. Nacken stramm aufrollen. Mit Metzgergarn fest verschnüren und mit Rub einreiben.
- 6 Grill für direkte mittlere Hitze (ca. 180 °C) vorheizen.
- 7 Braten kross ca. 6 Minuten von allen Seiten direkt angrillen. Braten auf die Rotisserie stecken und mit den Fleischgabeln befestigen. Rotisserie im Grill montieren, Deckel schließen und Grill auf 180 °C einregeln.
- 8 Barbecue Sauce und restlichen Senf mischen. Alle 30 Minuten den Braten dünn von allen Seiten einstreichen.
- 9 Braten ca. 2 Stunden auf 75 °C Kerntemperatur garen lassen. Anschließend auf einem Brett 15 Minuten offen ruhen lassen.

Schweinebauch von der Rotisserie



1 kg Schweinebauch

100 g Rub nach Wahl

100 g grobe Salzflocken

- 1 Schweinebauch mit der Schwarte nach oben auf ein Brett legen und rundherum mit Küchenkrepp abtupfen. Mit einem sehr scharfen Messer oder Skalpell die Haut etwa 0,5 cm tief kreuzweise einschneiden.
- 2 Schwarte mit einer Handvoll Salz einreiben. Restliches Salz in eine große Schüssel geben und den Schweinebauch mit der Schwarte nach unten hineinlegen. 90 Minuten offen ruhen lassen.
- 3 Gasgrill auf mittlere indirekte Hitze vorbereiten.
- 4 Schweinebauch mit der Salzkruste nach unten auf ein Brett legen. Fleisch (nicht die Schwarte) mit Rub einreiben.
- 5 Schweinebauch auf die Rotisserie spießen und mit den Fleischgabeln befestigen.
- 6 Rotisserie so im Gasgrill anbringen, dass das Fleisch in der indirekten Zone hängt und ca. 90 bis 120 Minuten bei geschlossenem Deckel bis zu einer Kerntemperatur von 75 °C grillen.
- 7 Gasgrill auf maximale direkte Hitze hochstellen und den Schweinebauch weitere 5 bis 10 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen, bis die Schwarte knusprig ist.

Schweine-Rollbraten von der Rotisserie



FÜR DEN BRATEN

2 kg Schweinenacken
4 EL mittelscharfer Senf
4 Zwiebeln
Prise Salz

Prise Zucker
Öl zu Braten

FÜR DEN RUB

4 EL Salz
5 EL Zucker
2 EL geräuchertes Paprikapulver
2 EL Zwiebelgranulat
2 EL Knoblauchpulver
1 EL Chiliflocken
1 EL Pfeffer
2 TL gemahlener Fenchel
2 TL gemahlener Koriander
3 TL getrockneter Rosmarin
3 TL Senfpulver
1 TL Rote Beeren
1 TL Sternanis gemahlen

- 1 **Für den Rub:** Alle Zutaten mörsern oder in einem Mixer zerkleinern. Beiseite stellen.
- 2 **Für die Röstzwiebeln** Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Streifen schneiden. Auf dem Seitenkochfeld des Gasgrills bei mittlerer Hitze in eine Gusspfanne geben, mit Salz und einer Prise Zucker würzen. Etwa 15 Minuten braten, bis sie kross und braun sind.
- 3 **Für den Braten:** Den Schweinenacken mit einem Flügelschnitt aufschneiden und mit einem Fleischhammer (oder schweren Pfanne) leicht plattieren, sodass das Fleisch an allen Stellen gleich dick ist.
- 4 Senf mit den Händen grob auf dem Braten verteilen. Zwiebeln darauflegen. Braten fest einrollen und mit Metzgergarn zusammenzurren.
- 5 Den selbstgemachten Rub grob auf dem ganzen Braten verteilen und von allen Seiten damit einreiben.

Spanferkelkeule



1. Am Vortag die Schwarte rautenförmig einschneiden, darauf achten nicht in das Fleisch zu schneiden. Danach kräftig mit Salz einreiben. Thymian, Rosmarin, Salbei, Fenchel, Nelken und die Limette zu einer Marinade verrühren und die Fleischseite der Keule damit einreiben. Das Malzbier in eine Schale geben und die Keule mit der Hautseite darin einlegen. Über Nacht abgedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

2. Den Grill für direkte Hitze (220°) mit dem Wok vorbereiten. Für die Sauce, sämtliches Gemüse schälen und in grobe Würfel schneiden. Öl im Wok aufheizen und Gemüse anbraten, Tomatenmark hinzufügen und mit anrösten, mit der Hälfte von dem Malzbier aus der Marinade ablöschen. Kurz reduzieren und die Brühe dazu gießen, aufkochen und um 1/3 reduzieren.

3. Den Grill auf indirekte Hitze (160°) umschalten (beim Holzkohlegrill ein paar Kohlestücke rausnehmen und die Kohlekörbe auseinander schieben). In der Zwischenzeit die Keule aus dem restlichen Bier holen, etwas abtupfen und in den Bratenkorb legen. Die Sauce in eine Auflaufform zwischen die Kohle geben und den Bratenkorb mit der Keule auf den Grillrost darüber stellen.

4. Die Keule grillen bis eine Kerntemperatur von 72- 75° erreicht ist und die Schwarte schön kross ist. Die Keule aus dem Grill nehmen und locker abgedeckt 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Inhalt von der Auflaufform durch ein Sieb in einen Topf geben, aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer, ggf. noch etwas Bier, abschmecken und mit Speisestärke (mit Bier angerührt) abbinden.

- 1 Spanferkelkeule
- 1 EL Thymian, fein gehackt
- 1 EL Rosmarin, fein gehackt
- 1/2 TL Salbei, fein gehackt
- 1/2 Limette (Saft und Schale)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1/4 Fenchelsamen
- 1 Nelke
- etwas Meersalz
- 0,2 Liter Kandimalz

Sauce:

- 2 EL Rapsöl
- 2 Karotten
- 2 Zwiebeln, mittelgroß
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Sellerieknolle
- 2 EL Tomatenmark
- 200 ml Fleischbrühe
- 1 EL Speisestärke
- etwas Salz und Pfeffer

Spanferkelrollbraten mit Pflaumenmarinade



1 kg Spanferkelrollbraten
200 g Pflaumenmus
150 ml Sojasauce
250 ml Pflaumenwein
1 TL Zimt

1. Alle Zutaten für die Marinade zusammenrühren, den Rollbraten komplett damit einreiben und über Nacht in einem Zipfbeutel im Kühlschrank marinieren lassen. Braten herausholen und trocken tupfen.
2. Grill für indirekte mittlere Hitze (150-170 °C) vorbereiten. Den Braten in den Bratenkorb legen und grillen, bis eine Kerntemperatur von 72 °C erreicht ist. Gelegentlich mit der restlichen Marinade einpinseln. Danach 10 Minuten ruhen lassen.



Spanferkelrollbraten vom Drehspieß

2 kg

Spanferkelbauch mit Rücken (beim Metzger vorbestellen)
Braten & Steak Gewürzmischung (z.B. von Bad Reichenhaller)
Räucherholz-Chunks Kirsche (optional)

Anleitungen

1. Der Spanferkelbauch wird zunächst flach ausgebreitet mit der Schwarte nach unten. Die Fleischseite wird dann großzügig mit der Braten & Steak Mischung gewürzt und ein wenig mit der Hand angegedrückt. Anschliessend rollt man den Braten zusammen und fängt dabei mit dem Rücken an, so dass sich dieser im Inneren des Spanferkelrollbratens ist und von der Schwarte gegen Austrocknen geschützt ist. Wenn der Spanferkelbauch dann fest um den Rücken gewickelt ist, bindet man den Rollbraten mit Küchengarn an mehreren Stellen stramm zusammen, so dass er nicht wieder aufgehen kann.
2. Zunächst bereitet man den Grill für indirekte Hitze vor. Je nach Größe des Bratens braucht man konstante Hitze über einen längeren Zeitraum von 2-3 Stunden. Daher nimmt man am besten Briketts aus Kokosnuss-Schalen (Empfehlung: Kokoko Eggs), die eine deutlich längere und gleichmäßigere Hitzeabgabe haben, als herkömmliche Briketts aus Holzkohle. Ein 3/4 voller Anzündkamin mit Briketts wird durchgeglüht und dann auf zwei Holzkohlekörbe aufgeteilt, die jeweils links und rechts auf den Kohlerost platziert werden, so dass in der Mitte ein indirekter Bereich frei bleibt, über dem der Spanferkelrollbraten letztendlich rotieren soll. In die Mitte zwischen den Holzkohlekörben stellt man eine Tropfschale mit Wasser, so dass der Grill nicht von heruntertropfendem Fett und Fleischsäften verschmutzt wird.
3. Der Rollbraten wird mittig auf dem Drehspieß mit den Fleischklammern fixiert und dann auf dem Rotisserie-Aufsatz platziert, sobald der Grill auf etwa 200 Grad Celsius eingeregelt ist. Wer mag, kann jetzt noch etwas Räucherholz auf die glühenden Briketts legen. Empfehlenswert ist hier beispielsweise ein dezenter Rauchgeschmack aus Kirschholz, der perfekt zum zarten Spanferkelfleisch passt. Man sollte es dabei jedoch nicht mit dem Räucherholz übertreiben. In diesem Fall reicht ein kleiner Kirschholz-Scheit pro Holzkohlekorb vollkommen aus.
4. Die Garzeit ist sehr stark von der Dicke des Rollbratens, sowie von der Temperatur im Grill abhängig. Da dieser Spanferkelrollbraten recht dünn war, war er bereits nach rund 60 Minuten fertig. Man sollte den Rollbraten maximal bis zu einer Kerntemperatur von 75 Grad Celsius ziehen, da der Rückenteil sonst zu trocken wird. Es empfiehlt sich zur Kontrolle ein Thermometer zu verwenden.
5. Wichtig ist es, eine recht hohe Temperatur um die 200 Grad Celsius im Grill zu haben, da die Schwarte sonst nicht knusprig wird. Sollte die Schwarte noch nicht aufgepoppt sein, kann man den Drehspieß auch nochmal kurz direkt über die Glut halten, damit die Schwarte knusprig wird. Wenn der Spanferkelrollbraten fertig ist, nimmt man den Drehspieß vom Grill, löst die Fleischklammern (Vorsicht heiß!) und schiebt den Braten vorsichtig vom Spieß. Bevor man ihn anschneidet, sollte man das Fleisch etwa 4-5 Minuten ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte wieder etwas setzen können. Würde man den Braten sofort anschneiden, tritt sehr viel Fleischsaft aus und das Spanferkel trocknet schneller aus.

Spareribs von der Rotisserie



1 Leiter Spareribs

150 ml Barbecue Sauce

150 g Barbecue Rub (nach Wahl)

50 ml Honig

- 1 Überschüssiges Fett auf der Fleischseite entfernen. Auf der Knochen-
seite mit dem Stiel eines Esslöffels die Silberhaut anheben und abziehen. Ribs großzügig
mit dem Barbecue Rub rubben und im Kühlschrank offen ca. 30 Minuten
- 2 Gasgrill auf 180 °C indirekte Hitze vorbereiten.
- 3 Spareribs s-förmig auf die Rotisserie aufspießen und gut mit den
Fleischgabeln fixieren.
- 4 Rotisserie im Grill befestigen und Spareribs bei geschlossenem Deckel 120
Minuten garen. Währenddessen Rippchen alle 30 Minuten von allen Seiten
mit Barbecue Sauce einpinseln.
- 5 Gasgrill auf 180 °C direkte Hitze umstellen.
- 6 Spareribs rundherum mit Honig einstreichen und für weitere 10 Minuten bei
direkter Hitze und geschlossenem Deckel garen.

Spießbraten



- 2 kg Schweinenacken (am Stück, ohne Knochen)
- 2 große Zwiebeln
- 3 TL Senf
- 100 g bacon
- 30 g Bergkäse
- Salz
- 9-Pfeffer-Symphonie von Ankerkraut

1. Zunächst wird der Bacon ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne bei mittlerer Hitze langsam knusprig gebraten. Sobald der Bacon richtig knusprig ist, nimmt man ihn aus der Pfanne und stellt ihn bei Seite. Die Zwiebeln werden geschält und in halbe Ringe oder kleine Stücke geschnitten und anschliessend im Baconfett der größeren Pfanne glasig gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt.
2. Der Schweinenacken wird mit dem Schmetterlingsschnitt aufgeschnitten und aufgeklappt. Die Innenseite wird mit Pfeffer und Salz gewürzt, mit Senf bestrichen und anschliessend mit Zwiebeln, den knusprigen Baconstücken und dem Käse belegt. In dieser Variante habe ich Bergkäse verwendet, der er sehr geschmacksintensiv ist und wunderbar zu einem rustikalen Braten vom Spieß passt. Auf Grund es intensiven Geschmacks, reichen 30 g Bergkäse in dünn geschnittenen Scheiben vollkommen aus. Der Käse soll hier keineswegs dominieren.
3. Anschliessend rollt man den Schweinenacken fest zusammen und fixiert ihn rundum mit Küchengarn. Von außen wird er ebenfalls mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Der gefüllte Schweinebraten wird dann auf dem Spieß fixiert. In der Zwischenzeit bereitet man den Grill für indirekte Hitze vor. Gegrillt wurde dieser Spießbraten auf einem 57er Weber Master-Touch Kugelgrill in Verbindung mit dem Moesta BBQ Smoking/Pizzaring und der Moesta Rotisserie. Als Brennstoff diente ein zu 3/4 gefüllter Weber Anzündkamin mit Kokoko Eggs von McBrikett, der je zur Hälfte in die Weber Kohlekörbe gegeben wurde und auf eine Temperatur von 180 Grad C. Mittig unter dem Braten wurde eine Tropfschale mit etwas Wasser gegeben. Diese Schale hat jedoch nur einen Grund: Sie soll verhindern, dass der Grill zu sehr von heruntertropfendem Fett und Fleischsaft beschmutzt wird.
4. Auf die durchgeglühten Kohlen kann optional etwas Räucherholz gegeben werden. Ich mag den Rauchgeschmack sehr gerne beim Schweinefleisch und habe einen Chunk Kirschholz und einen Chunk Hickory auf die Briketts gelegt. Die Mischung aus fruchtigem Kirschholz und intensivem Hickory passt sehr gut zu Schweinefleisch. Mehr wie zwei Chunks sind auch nicht erforderlich, da der Rauchgeschmack nicht zu dominant werden soll.
5. Bei 180 Grad Celsius beträgt die Garzeit des Spießbraten ungefähr zwei Stunden. Die Garzeit ist jedoch nur ein Richtwert, da sie von vielen Faktoren abhängt (Dicke und Gewicht des Fleisches, Außentemperatur, Grilltemperatur, etc.) Die Ziel-Kerntemperatur dieses Spießbratens liegt bei 75 Grad Celsius. Wenn man die Moesta BBQ-Rotisserie nutzt kann man zur Messung ein Funkthermometer wie das Maverick ET-733 verwenden, da es eine Thermometerdurchführung hat. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, nimmt man dem Drehspeiß vom Grill, löst die Fleischklemmen und schiebt den Braten vom Spieß. Nach 2-3 minütiger Ruhephase, wird der Spießbraten dann angeschnitten.

SPIESSBRATEN



01 Auf dem Seitenkocher oder Herd eine Pfanne aufstellen und Öl hineingeben. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Alles herunternehmen und abkühlen lassen.

02 Den Schweinenacken vom Rand herauf aufschneiden (bis auf 2 cm), dann aufklappen und beide Hälften nochmals einschneiden und aufklappen. Plastikfolie auf einen angefeuchteten Tisch legen und den Nacken darauf geben. Das Ganze mit Pfeffer, Rauchsatz und Paprikapulver würzen. Den Nacken wieder umdrehen, mit Senf bestreichen und erneut würzen. Die Zwiebelmasse mittig darauf verteilen und aufrollen (mit Bratenkordel fixieren). Das Ganze am besten an Vortag machen und

1,5 Kilogramm Schweinenacken (küchenfertig)

3 Stück Mittelgroße Zwiebeln, in Scheiben geschnitten

2 Stück Knoblauchzehen, gehackt

2 Zweige Thymian, abgezupft

1 Esslöffel Rapsöl

3 Esslöffel Dijonsenf

1 Teelöffel frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

1 Teelöffel geräuchertes Paprikapulver

1 Teelöffel dänisches Rauchsatz

den Nacken vakuumieren oder in einen Plastikbeutel verschlossen über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

03 Den Grill mit einem Drehspießaufsatz für indirekte Hitze (160-170°C) vorheizen. Am besten eine große Aluschale mit Wasser unter den Braten stellen und diese von Zeit zur Zeit auffüllen.

04 Den Braten auf den Spieß stecken, fixieren und grillen, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist.

Spießbraten



1,5 kg Schweinenacken
(küchenfertig)

3 Stück Mittelgroße Zwiebeln, in
Scheiben geschnitten

2 Stück Knoblauchzehen,
gehackt

2 Zweige Thymian, abgezupft

1 EL Rapsöl

3 EL Dijonsenf

etwas Pfeffer

etwas geräuchertes
Paprikapulver

etwas dänisches Rauchsatz

1. Auf dem Seitenkocher oder Herd eine Pfanne aufstellen und Öl hineingeben. Zwiebeln, Knoblauch und Thymian darin anschwitzen, bis sie glasig sind. Alles herunternehmen und abkühlen lassen.

2. Den Schweinenacken vom Rand herauf aufschneiden (bis auf 2 cm), dann aufklappen und beide Hälften nochmals einschneiden und aufklappen. Plastikfolie auf einen angefeuchteten Tisch legen und den Nacken darauf geben. Das Ganze mit Pfeffer, Rauchsatz und Paprikapulver würzen. Den Nacken wieder umdrehen, mit Senf bestreichen und erneut würzen. Die Zwiebelmasse mittig darauf verteilen und aufrollen (mit Bratenkordel fixieren). Das Ganze am besten an Vortag machen und den Nacken vakuumieren oder in einen Plastikbeutel verschlossen über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

3. Den Grill mit einem Drehspießaufsatz für indirekte Hitze (160-170°C) vorheizen.

4. Den Braten auf den Spieß stecken, fixieren und grillen, bis eine Kerntemperatur von 72°C erreicht ist.

5. Am besten eine große Aluschale mit Wasser unter den Braten stellen und diese von Zeit zur Zeit auffüllen.

Spießbraten



- 3kg Schweinenacken
- 1 große Gemüsezwiebel
- 150-200g Speck
- 1 Glas sauer eingelegt rote Paprika

- Gewürzmischung
- 3 Esslöffel Paprikapulver, edelsüß
- 1 Esslöffel Zwiebelpulver
- 1 Esslöffel brauner Zucker
- 1 Teelöffel Knoblauchpulver
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Selleriesalz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 1 Teelöffel Kreuzkümmel
- 1 Esslöffel geräucherte Paprika (optional)

Das Fleisch für den Spießbraten schneidet Ihr so auf, dass Ihr eine große Roulade entsteht. Das erfordert ein bisschen Geschick und passt dabei gut auf Eure Finger auf.

Dann schneidet Ihr die Zwiebel in feine Ringe und den Speck ohne Schwarte in Steifen. Die saure Paprika lasst Ihr gut abtropfen.

Das Fleisch würzt Ihr nun mit der Gewürzmischung erst von Innen und gebt dann nacheinander den Speck, die Zwiebelringe und die rote Paprika darauf. Am unteren Ende des Fleischstückes lasst Ihr auf ein paar Zentimeter die Füllung weg, die schiebt sich beim Rollen etwas nach unten.

Jetzt wickelt Ihr den Spießbraten fest wie eine Roulade auf und bindet Ihn mit dem Küchengarn fest.

Den gut verschnürten Spießbraten reibt Ihr jetzt auch auf der Außenseite großzügig mit der Gewürzmischung ein und lasst Ihn dann für ein paar Stunden durchziehen.

Dann gebt Ihr den Spießbraten bei ca. 150 Grad indirekter Hitze für ca. 3,5 Stunden auf den Grill. Direkt zu Beginn lasst Ihr die Pellets, oder die Chips räuchern. Der Braten sollte dann nach ca. 3,5 Stunden durch sein und von außen eine schöne Farbe haben. Ein kleinerer Spießbraten braucht entsprechend weniger Zeit.

Spießbraten vom Drehspeiß



2 kg Schweinenacken, am Stück ohne Knochen

Senf

125 g Schinken, gewürfelt

1 Zwiebel(n)

Öl

Gewürzmischung, (Butter-Gewürz tunesisch)

Gewürzmischung, (Knoblauchsünde)

Das ganze Stück im Schmetterlingsschnitt aufschneiden und mit den beiden Gewürzmischungen (enthalten auch Salz und Pfeffer) würzen. Dann mit Senf bestreichen und die gewürfelten Zwiebeln und die Schinkenwürfel darauf verteilen. Zusammenlegen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Mehrere Stunden im Kühlschrank (ohne Öl!) durchziehen lassen (empfohlen: 24 Stunden).

Den Drehspeiß leicht einölen und das Fleisch auf den Drehspeiß stecken. Mit Küchengarn fest einwickeln, sodass nichts mehr herausfallen kann (wichtig: An den Enden besonders fest verschnüren). Das Fleisch auf dem Grill einölen und bei niedriger Temperatur grillen (150-170 Grad). Ggf. ab und an nachölen.

Die Gewürzmischungen im Verhältnis 1:1 gut vermischen und nach ca. 45 Minuten per Hand auf den Spießbraten rieseln lassen. Der Braten sollte nach ca. 1,5 – 2 Stunden fertig sein (bzw. bei einer Kerntemperatur von 75 Grad).

Je nach gewünschtem äußeren Bräunungsgrad kann auch die letzte halbe Stunde die Hitze erhöht werden.

Alternative Gewürzmischung:

1/2 EL Knoblauchgranulat
1/2 EL Zwiebelgranulat
1 EL Paprikapulver edelsüß
1/2 EL grobes Meersalz
1/2 EL Thymian
1 TL Oregano
1 TL schwarzen gemahlene Pfeffer

Spießbraten oder Krustenbraten vom Grill mit Brötchen



Das Fleisch von innen würzen und mit Knoblauch einreiben. Dazu den Braten von den Schnüren befreien und auf die Arbeitsplatte legen. Die Knoblauchscheiben, Salz, Pfeffer und Paprikapulver auf dem ausgebreiteten Braten verteilen. Anschließend den Braten wieder zusammenrollen und mit Küchengarn binden. Den gerollten Braten über Nacht in Frischhaltefolie einwickeln und im Kühlschrank ziehen lassen.

Vor dem Grillen den Braten der Länge nach aufspießen und fixieren. Den Braten für 2,5 Stunden über die freie Gasspirale (Rost herausnehmen) des Grills hängen und brutzeln lassen.

Den fertigen Braten vom Grill nehmen und in Scheiben schneiden, auf die aufgeschnittenen Brötchen legen und servieren.

Zutaten für 4 Portionen:

2 ½ kg	Schweinebraten (Rollbraten oder Spießbraten)
10	Brötchen
2 Zehe/n	Knoblauch, in Scheiben geschnitten
3 Prisen	Salz
2 Prisen	Paprikapulver
2 Prisen	Pfeffer

Spießbraten vom Drehspieß



Zutaten für 6 Portionen:

- 2 kg** Schweinenacken, am Stück ohne Knochen
- Senf
- 125 g** Schinken, gewürfelt
- 1** Zwiebel(n)
- Öl
- Gewürzmischung, (Butter-Gewürz tunesisch)
- Gewürzmischung, (Knoblauchsünde)

Das ganze Stück im Schmetterlingsschnitt aufschneiden und mit den beiden Gewürzmischungen (enthalten auch Salz und Pfeffer) würzen. Dann mit Senf bestreichen und die gewürfelten Zwiebeln und die Schinkenwürfel darauf verteilen. Zusammenlegen und mit Frischhaltefolie umwickeln. Mehrere Stunden im Kühlschrank (ohne Öl!) durchziehen lassen (empfohlen: 24 Stunden).

Den Drehspieß leicht einölen und das Fleisch auf den Drehspieß stecken. Mit Küchengarn fest einwickeln, sodass nichts mehr herausfallen kann (wichtig: An den Enden besonders fest verschnüren). Das Fleisch auf dem Grill einölen und bei niedriger Temperatur grillen (150-170 Grad). Ggf. ab und an nachölen.

Die Gewürzmischungen im Verhältnis 1:1 gut vermischen und nach ca. 45 Minuten per Hand auf den Spießbraten rieseln lassen. Der Braten sollte nach ca. 1,5 – 2 Stunden fertig sein (bzw. bei einer Kerntemperatur von 75 Grad).

Je nach gewünschtem äußeren Bräunungsgrad kann auch die letzte halbe Stunde die Hitze erhöht werden.

Alternative Gewürzmischung:

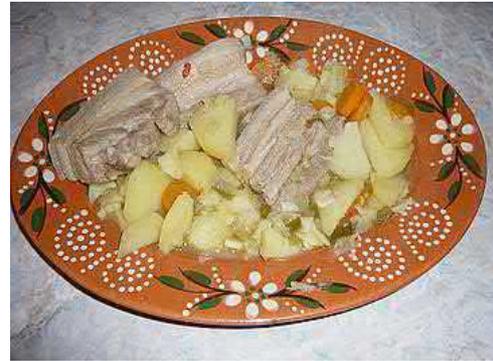
- 1/2 EL Knoblauchgranulat
- 1/2 EL Zwiebelgranulat
- 1 EL Paprikapulver edelsüß
- 1/2 EL grobes Meersalz
- 1/2 EL Thymian
- 1 TL Oregano
- 1 TL schwarzen gemahlene Pfeffer

Batatas Estufadas

portugiesisches Eintopfgericht mit Kartoffeln und Schweinefleisch

Zwiebel in Olivenöl glasig anbraten, Wasser und den Suppenwürfel dazu geben. Den Knoblauch und die Möhren klein schneiden und zur Brühe geben. Weißwein, Portwein und klein geschnittene Petersilie dazugeben und ca. 10 Min. köcheln lassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch klein schneiden und von beiden Seiten salzen. Auf die Brühe legen. Nach ca. einer halben Stunde die Kartoffeln dazu geben und mit Pfeffer und Salz würzen. Gar kochen. Wenn Wasser fehlt, einfach noch etwas dazuschütten.



Zutaten für 6 Portionen:

1 große	Zwiebel(n), klein gewürfelt
1 Würfel	Brühe
½ Glas	Wasser
6 Zehe/n	Knoblauch
2 m.-große	Möhre(n), in Scheiben geschnitten
2 EL	Portwein, je nach Geschmack
1 Glas	Weißwein
750 g	Schweinebauch, ohne Knochen
750 g	Kartoffel(n)
	Olivenöl
	Salz, Pfeffer
1 Bund	Petersilie, glatt



Bauernbraten

Zutaten

- 1 & 1/2 kg Schweinebauch** (mit Schwarte, besser 2 Stücke á 750g als ein Großes)
- 1 kg Karotten**
- 5 Stk. Lauchstangen**
- 5 Stk. Zwiebeln**
- 1 & 1/2 kg Kartoffel**
- 1 Ta. Wasser**
- etwas Speibratengewürz**
- etwas Kümmelpulver** (nach Geschmack)
- 1 EL gekörnte Brühe** (das Granulat. Nicht bereits in Wasser gelöst.)

Anweisungen

- 1 Vom Schweinebauch die Schwarte kreuzweise einritzen und gut mit dem Speibratengewürz einreiben.
- 2 Den Braten von allen Seiten anbraten.
- 3 Die Beilagen putzen und alles in nicht ganz so kleine Stücke schneiden und auch mit dem Speibratengewürz würzen.
- 4 Wer mag, kann zusätzlich auch ein wenig Kümmelpulver dazunehmen.
- 5 Alles gut vermengen und in den leicht eingeölkten Dutch schichten. Einen Esslöffel gekörnte Brühe drüberstreuen und mit 1-1,5 Tassen Wasser angießen
- 6 Den Braten auf das Gemüse legen. Deckel drauf, ca.30 Kohlen auf den Dutch 13 drunter. Nach etwa 2,5-3 Stunden ist alles fertig. Eventuell zwischendurch Wasser nachgießen.

Bayrischer Krustenbraten mit Dunkelbiersoße und Semmelknödeln



Den Grill auf 175 Grad vorheizen.

Braten:

Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer in Rautenform einschneiden oder bereits vom Metzger vorschneiden lassen. Die Schwarte und das Fleisch mit ganz viel grobem Salz, Kümmel und etwas Pfeffer einreiben. Das Fleisch mit der Schwarte nach oben in den Bräter geben, mit ca. 0,5 l kochender Fleischbrühe übergießen und 1 Stunde im Grill garen lassen.

Die Zwiebeln achteln, Karotten und Sellerie in Würfel schneiden und den Lauch in Ringe. Alles zum Braten geben, noch mal mit 1 l kochender Brühe übergießen und weitere 2 Stunden in den Grill schieben. Den Braten immer wieder mal mit dem Bratensaft übergießen. Etwa 30 Minuten vor Garzeitende den Grill auf 220 Grad aufheizen und das Bier über den Braten schütten.

Den fertigen Braten herausnehmen, die knusprige Kruste vorsichtig mit einem Messer abheben und in mehrere kleine Stücke teilen. Anschließend den Braten tranchieren und die Kruste daneben legen. Das Gemüse und die Soße in eine Sauciere füllen.

Semmelknödel:

Knödelbrot mit lauwarmer Milch übergießen und mit den Händen mischen. Petersilie, Zwiebeln und Eier dazu geben und alles gut vermischen. Mit etwas Salz, Pfeffer, Muskat würzen und kurz ruhen lassen.

Mit nassen Händen ca. 8 runde Knödel aus dem Teig formen und in siedendem Salzwasser (Knödel müssen schwimmen können) ca. 20 Minuten garen. Knödel mit einer Abtropfkelle herausnehmen und zum Braten servieren.

2 kg Schweinebraten, mit Schwarte

viel Kümmel

viel Salz, grob

etwas Pfeffer

3 m.-große Zwiebel(n)

2 große Karotte(n)

$\frac{1}{4}$ Knollensellerie

1 Stange/n Lauch

1 Liter Bier, dunkles, z.B. König Ludwig

1 ½ Liter Fleischbrühe

Für den Teig:

500 g Knödelbrot (fein geschnittene altbackene Brötchen)

3 Ei(er)

250 ml Milch, lauwarm

1 m.-große Zwiebel(n), fein gewürfelt

Petersilie, gehackt

Salz und Pfeffer

Muskat

Bayrischer Schweinsbraten in Dunkelbiersoße



1 Esslöffel Butterschmalz
1,2 kg Schweineschulter mit Schwarte 300
Gramm Schweineknochen
(oder Kalbsknochen)
0,5 bis 1 Liter Dunkelbier
1 Staudensellerie
1 Zwiebel(n)
1 Tomaten
1 Stange Lauch
1 Zehe Knoblauch
1 Karotte
8 Kartoffelknödel
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
nach Belieben Kümmel

Wie immer gilt: Nimm das Fleisch etwas vorher schon aus dem Kühlschrank. Idealerweise hast Du Dir die Schwarte bereits vom Metzger rautenförmig einritzen lassen. Falls nicht nimm entweder ein sehr scharfes Messer, oder sogar ein Teppichmesser. Achte darauf, dass Du die Schwarte nicht zu tief einschneidest. Tupfe das Fleisch trocken und salze es auf allen Seiten leicht.

Wasche Dein Gemüse und teile es grob. Bei der Tomate reicht z.B. vierteln, bei den Karotten, Lauch und Sellerie schneidest du alles in große Ringe. Die Zwiebel und den Knoblauch halbierst Du einfach.

Stelle den Bräter nun auf eine Herdplatte und stell die höchste Stufe ein. Gib das Butterschmalz hinzu.

Nachdem Dein Bräter nun die volle Hitze erreicht hat, lege das Fleisch und die Knochen in den Bräter. Brat das Fleisch kurz von allen Seiten (außer der Schwarte) scharf an, so dass es ein bisschen Bräune abbekommt. Nimm Fleisch und Knochen aus dem Bräter.

Heize Dein Backrohr auf 160 Grad Ober-/Unterhitze vor. Gib die Gemüsewürfel und ggf. noch etwas zusätzlichen Butterschmalz in den Bräter. Sorge dafür, dass das Gemüse ebenfalls von allen Seiten etwas Bräune bekommt. Die Bräune bei Gemüse, Fleisch und Knochen ist später sehr wichtig für Geschmack und Farbe der Soße. Übertreib es aber nicht, sonst wird die Soße bitter.

Lösche das Gemüse mit etwas Bier ab und schabe mit einem Kochlöffel unter Rühren den Bratensatz in die Soße. Lege die Knochen hinzu und drapiere deinen Schweinsbraten mit der Schwarte nach oben auf die Knochen.

Nun beginnt das eigentliche Braten. Ab ins Rohr mit Deinem Kunstwerk.

Bei 160 Grad gart der Braten schön langsam und bleibt so zart und saftig. Wenn Du die Soße mit Kümmel magst, so rühre jetzt noch 2 Teelöffel davon in die Soße.

Damit Du eine schöne Kruste bekommst, sollte sie nicht zu feucht werden. Aber immer wieder ein Schlückerl Bier drüber ist wichtig und richtig.

Du hast nun mindestens 2 Stunden Zeit, das Weißbier kalt zu stellen, den Tisch zu decken und die Knödel vorzubereiten. Ich bin ehrlich, diese sind bei mir meist aus der Packung.

Außerdem gibt es tolle weitere Beilagen, wie Tomatensalat, Krautsalat oder Kartoffelsalat.

Wenn du dir nicht sicher bist, ob Dein Braten auf der Zielgerade ist, nutze einfach ein Bratenthermometer. Ich finde, dass er bei 70-75 Grad immer schön rosa und saftig ist. Aber das mag jeder anders. Kurz vor Schluß schalte die Grillfunktion deines Backofens ein. Es ist ein kleines Spektakel, wenn die Kruste wie Popcorn aufploppt. Bleibe aber unbedingt dabei. Wenn du keinen Backofen mit Grillfunktion hast, erhöhe zum Schluß hin einfach die Temperatur deutlich.

Lass den Braten nun auf einem Holzbrett etwas ruhen. Passiere die Gemüse durch die Flotte Lotte, oder ein Sieb. Wenn Du den Braten dann anschneidest und jedem Gast ein Stück von der krossen Kruste dazu gibst, kannst du dir sicher sein, einen schönen und gemütlichen bayerischen Abend zu erleben.



BBQ Spareribs

Zutaten

1 Stk. dicke Rippe etwas Cola

Marinade

2 Ta. Ketchup

2 EL Tomatenmark

2 Stk. Knoblauchzehen

1 Ta. Bittere Orangenmarmelade 2 EL

Worcestershiresauce

2 EL scharfer Senf

1 Stk. Zwiebeln

etwas Zwiebelringe (zum Belegen)

Anweisungen

- 1 Habe dieses Rezept im Netz gefunden, ausprobiert und war hin und weg. Die Kombi von Cola und BBQ Soße ist hammerhart!
- 2 Die dicke Rippe zerteilen und 24 Std bedeckt mit Cola beizen lassen.
- 3 Die anderen Zutaten in einen Pott hauen und eine BBQ Soße daraus kochen, ca 30 min simmern lassen.
- 4 Die Ribs von der Cola befreien, in einen Dutch Oven legen und auf jede Schicht Fleisch etwas BBQ Soße und fein geschnittene Zwiebelringe geben.
- 5 Ca. 2 Stündchen bei 180° schmurgeln lassen.
- 6 Niemals Gästen, die noch mit öffentlichen Verkehrsmitteln fahren müssen, davon mitgeben. Fragt Spacko, ihm sind alle Hunde nachgelaufen und die hungrigen Blicke der Mitreisenden waren mitleiderregend! lol

Bierkutscher Steak aus dem Dutch Oven

Aus Meersalz, schwarzem Pfeffer, Paprikapulver und Zucker eine Gewürzmischung herstellen und die Steaks damit bestreuen. Eine der Zwiebeln halbieren und die beiden Hälften in Streifen schneiden.

Zum eigentlichen Marinieren das Fleisch zusammen mit den Zwiebelstreifen in eine verschließbare Schüssel oder einen Zip-Lock Beutel geben, mit dem Bier übergießen und ein paar Stunden im Kühlschrank lagern. Es bietet sich an, diese Vorbereitungen am Vortag zu machen und das Fleisch zum Marinieren über Nacht im Kühlschrank zu lagern.

Tipp: Bei der Auswahl der Biersorte gibt es eigentlich keine Vorgaben. Eigentlich sollte hier ein helles Bier verwendet werden. Ich habe jedoch an dieser Stelle ein Schwarzbier verwendet und zwar ein Porter. Das Marinieren verstärkt den feinen Biergeschmack im Fleisch. Wem dies nicht so wichtig ist oder keine Zeit zum Marinieren hat, kann die Steaks auch bereits nach dem Bestreuen

mit der Gewürzmischung anbraten und das Bier direkt in den Dutch Oven geben.

Die restlichen Zwiebeln ebenfalls halbieren und in Streifen schneiden.

Den Dutch Oven vorheizen und darin 2 EL Butterschmalz schmelzen lassen. Sobald der Dutch Oven eine ordentliche Temperatur erreicht hat, die Steaks aus der Marinade nehmen und von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Dann die Steaks wieder aus dem Dutch Oven nehmen und beiseite stellen.

Nun die geschnittenen Zwiebeln zusammen mit dem Tomatenmark in den Dutch Oven geben und anbraten. Mit dem Rinderfond ablöschen und noch einen Esslöffel Mehl dazugeben, damit die Sauce gut abbindet. Die Reste der Marinade (Zwiebeln und Bier) ebenfalls dazugeben.

Jetzt kommen die Steaks wieder in den Dutch Oven. Sie sollten wenigstens zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ist das nicht der Fall, je nach persönlichem Geschmack mit zusätzlichem Rinderfond oder Bier auffüllen.

Den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen und alles ca. 90 Minuten garen. Nach dieser Zeit sind die Steaks sehr schön zart. Die Sauce nun mit Salz, Pfeffer und etwas Zuckerrübensirup abschmecken.

Zum Anrichten habe ich die Steaks mit einer Grillzange vorsichtig aus dem Topf genommen und den Rest vorsichtig durch ein Küchensieb gegeben. Das hat den Vorteil, dass auf dem Teller nicht alles in der Sauce badet und jeder Gast die Sauce, die Zwiebel und das Fleisch nach persönlichen Vorlieben dosieren kann. Außerdem sieht es appetitlicher aus.

Als Beilage habe ich hier den klassischen Kartoffelstampf gewählt, weil dieser einfach mit der Soße eine perfekte, geschmackliche Bindung eingeht.



Zutaten für 4 Portionen:

4	Schweinenackensteak(s)
4	Gemüsezwiebel(n)
1 Flasche	Bier (0,5l)
350 ml	Rinderfond
2 EL	Paprikapulver, geräuchert
2 EL	Pfeffer, schwarzer
1 EL	Meersalz, grobes
1 EL	Zucker, braun
1 EL	Tomatenmark
1 EL	Mehl
2 EL	Butterschmalz
	Zuckerrübensirup
	Salz und Pfeffer

Bierkutscher Steak aus dem Dutch Oven

Aus Meersalz, schwarzem Pfeffer, Paprikapulver und Zucker eine Gewürzmischung herstellen und die Steaks damit bestreuen. Eine der Zwiebeln halbieren und die beiden Hälften in Streifen schneiden.

Zum eigentlichen Marinieren das Fleisch zusammen mit den Zwiebelstreifen in eine verschließbare Schüssel oder einen Zip-Lock Beutel geben, mit dem Bier übergießen und ein paar Stunden im Kühlschrank lagern. Es bietet sich an, diese Vorbereitungen am Vortag zu machen und das Fleisch zum Marinieren über Nacht im Kühlschrank zu lagern.

Tipp: Bei der Auswahl der Biersorte gibt es eigentlich keine Vorgaben. Eigentlich sollte hier ein helles Bier verwendet werden. Ich habe jedoch an dieser Stelle ein Schwarzbier verwendet und zwar ein Porter. Das Marinieren verstärkt den feinen Biergeschmack im Fleisch. Wem dies nicht so wichtig ist oder keine Zeit zum Marinieren hat, kann die Steaks auch bereits nach dem Bestreuen mit der Gewürzmischung anbraten und das Bier direkt in den Dutch Oven geben.

Die restlichen Zwiebeln ebenfalls halbieren und in Streifen schneiden.

Den Dutch Oven vorheizen und darin 2 EL Butterschmalz schmelzen lassen. Sobald der Dutch Oven eine ordentliche Temperatur erreicht hat, die Steaks aus der Marinade nehmen und von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Dann die Steaks wieder aus dem Dutch Oven nehmen und beiseite stellen.

Nun die geschnittenen Zwiebeln zusammen mit dem Tomatenmark in den Dutch Oven geben und anbraten. Mit dem Rinderfond ablöschen und noch einen Esslöffel Mehl dazugeben, damit die Sauce gut abbindet. Die Reste der Marinade (Zwiebeln und Bier) ebenfalls dazugeben. Jetzt kommen die Steaks wieder in den Dutch Oven. Sie sollten wenigstens zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ist das nicht der Fall, je nach persönlichem Geschmack mit zusätzlichem Rinderfond oder Bier auffüllen.

Den Dutch Oven mit dem Deckel verschließen und alles ca. 90 Minuten garen. Nach dieser Zeit sind die Steaks sehr schön zart. Die Sauce nun mit Salz, Pfeffer und etwas Zuckerrübensirup abschmecken.

Zum Anrichten habe ich die Steaks mit einer Grillzange

vorsichtig aus dem Topf genommen und den Rest vorsichtig durch ein Küchensieb gegeben. Das hat den Vorteil, dass auf dem Teller nicht alles in der Sauce badet und jeder Gast die Sauce, die Zwiebel und das Fleisch nach persönlichen Vorlieben dosieren kann. Außerdem sieht es appetitlicher aus.

Als Beilage habe ich hier den klassischen Kartoffelstampf gewählt, weil dieser einfach mit der Soße eine perfekte, geschmackliche Bindung eingeht.



Zutaten für 4 Portionen:

	4	Schweinenackensteak(s)
	4	Gemüsezwiebel(n)
1 Flasche		Bier (0,5l)
350 ml		Rinderfond
2 EL		Paprikapulver, geräuchert
2 EL		Pfeffer, schwarzer
1 EL		Meersalz, grobes
1 EL		Zucker, braun
1 EL		Tomatenmark
1 EL		Mehl
2 EL		Butterschmalz
		Zuckerrübensirup
		Salz und Pfeffer

Arbeitszeit:	ca. 30 Min.
Koch-/Backzeit:	ca. 1 Std. 40 Min.
Ruhezeit:	ca. 12 Std.
Schwierigkeitsgrad:	normal
Kalorien p. P.:	keine Angabe

Bigos - polnisches Nationalgericht



Wammerl in nicht zu große Stücke schneiden und in Fett anbraten. Halsgrat in ca. 2 cm Stücke schneiden, kräftig mit Paprika, Pfeffer, Salz und Chili (wer mag) würzen und zum Wammerl geben und kurz scharf anbraten. Weiter im auf 175 °C Umluft vorgeheizten Backofen ca. 1 Stunde braten.

Inzwischen den Kohl schneiden/hobeln und in ca. 1/2 Liter Wasser im großem Topf weich kochen.

Das Sauerkraut kochen und zu dem Weißkraut geben. Gewürfelte Zwiebel, Lorbeerblätter, Wacholderbeeren, Tomatenmark und das ganze gebratene Fleisch mit dem Bratensaft dazugeben und gut durchmischen.

Alles zusammen noch ca. 1 Stunde weiter köcheln und noch mal je nach gewünschter Schärfe mit Paprika, Pfeffer, Chili, Salz abschmecken. Es soll angenehm scharf sein. Ab und zu umrühren, es kann schnell anbraten wenn zu wenig Flüssigkeit im Topf ist.

Wer mag, kann auch verschiedene Fleischsorten verwenden, zum Beispiel 1/2 kg Halsgrat mit 1/2 kg Rindfleisch ersetzen, aber dann länger kochen.

Wenn das Fleisch zu mager ist, schmeckt das Gericht nicht so gut, etwas Fett dazugeben. Man kann auch getrocknete Pilze dazugeben.

Je öfter man dieses Gericht aufwärmt, desto besser schmeckt es.

1.000 g Weißkohl (Weißkraut)

1 gr. Dose/n Sauerkraut, 850 g

1.000 g Schweinenacken (Halsgrat)

250 g Schweinebauch, (Wammerl), geräuchert

100 g Zwiebel(n)

140 g Tomatenmark, 3-fach / 2 Dosen à 70 g

2 Lorbeerblätter

6 Wacholderbeere(n)

Paprikapulver, edelsüß

Paprikapulver, scharf

Chilipulver

Salz

Pfeffer

Fett, zum Anbraten

Brasilianisches Schichtfleisch



2,5 kg Schweinenacken
400g Champignons
2-3 Stangen Lauch
Brasilgewürz
150ml Barbecue Sauce
300g Bacon
200ml Packung Sahne
Limetten

Den Schweinenacken schneidet Ihr in ca. 1,5 cm dicke Scheiben. Putzt die Pilze und schneidet sie dann in nicht zu dünne Scheiben. Den Lauch putzt Ihr ebenfalls und drittelt dann die Stangen der Länge nach. Nun halbiert Ihr die Stücke nochmal längs.

Den Dutch Ovens legt Ihr mit dem Bacon aus. Als nächstes schichtet Ihr die Zutaten ein. Eine Lage Fleisch mit Brasilgewürz bestreut, dann eine Lage Gemüse, dann wieder eine Lage Fleisch, diesmal mit Barbecue Sauce bestrichen, dann wieder eine Lage Gemüse u.s.w.. Das Ganze gießt Ihr jetzt mit der Sahne auf.

Wenn ihr das Schichtfleisch im Dutch Oven zubereitet wird es nun für 2 Stunden mit 16 Briketts unten und 8 Briketts (je nach Größe des Dutch Oven, wir haben den ft6 von Petromax verwendet) oben gegart.

Für die Zubereitung im Bräter mit geschlossenem Deckel, kommt es für 2 Stunden bei 180 Grad Ober- und Unterhitze in den Backofen.

Als Beilage essen wir sehr gerne Reis mit roten Bohnen dazu und beträufeln das Ganze mit etwas Limettensaft.

Die Zutaten für den Reis mit roten Bohnen sind:

150g Reis
2 Esslöffel Butter
1 Dose Kidneybohnen, abgewaschen und abgetropft
1 Zwiebel in feine Würfel geschnitten
Salz

Kocht den Reis in Salzwasser. Dann bratet Ihr die Zwiebelwürfel und die Bohnen in der Butter an. Zum Schluß gebt Ihr den abgossenen Reis dazu und vermischt alles miteinander.



Braumeister-Schmortopf

Zutaten	2 kg	Duroc-Schweinenacken
	6	geräucherte Mettwürste (ca. 400 g)
	5	Zwiebeln
	2 Flaschen	Kellerbier
	2 Dosen	Datteltomaten (je 400 g)
	2 Stangen	Lauch
	1 TL	geräuchertes Paprikapulver
	1 TL	Pfeffer
	1 TL	Salz
	1 EL	Butterschmalz
	200 g	Schmand (optional)

Anleitungen

1. Zunächst werden 18 Kokoko Eggs im Anzündkamin durchgeglüht. Während die Briketts durchglühen, hat man genug Zeit um die restlichen Vorbereitungen zu erledigen. Der Lauch wird geputzt und in Ringe geschnitten, die Zwiebeln werden abgezogen und grob gewürfelt. Der Schweinenacken wird in etwa 2 x 2 cm große Würfel und die Mettwürste in Scheiben geschnitten. Wenn die Kohlen gut durchgeglüht sind, darf der Dutch Oven auf den Briketts Platz nehmen, denn zum anbraten des Schweinenackens benötigen wir hohe Hitze. Im Feuertopf wird etwas Butterschmalz erhitzt und die Fleischwürfel werden darin portionsweise angebraten und anschliessend beiseite gestellt.
2. Nun wird kurz der Lauch, die Zwiebeln und die Mettwurst im Dutch Oven angeschwitzt, das Fleisch, die Datteltomaten, sowie die Gewürze werden hinzugefügt und mit dem Kellerbier aufgegossen. Der Feuertopf wird jetzt mit dem Deckel verschlossen und 9 Stück der Kokoko Eggs werden auf dem Deckel platziert. Die restlichen 9 Briketts verbleiben unter dem Dutch Oven. Der Braumeister-Schmortopf sollte nun etwa zwei Stunden schmoren. Zwischendurch immer mal wieder gut durchrühren.
3. Durch die geräucherte Mettwurst und dem geräuchertem Paprika bekommt unser Braumeister-Schmortopf eine dezente Rauchnote. Die malzige Note durch das Kellerbier kommt ebenfalls sehr gut zur Geltung und rundet den Geschmack des Schmortopfes wunderbar ab. Wer möchte, kann zum Abschluss noch etwas Schmand einrühren.

Dänische Ofenrouladen mit Möhren-Porree-Gemüse



Zutaten

- 6 Schweinerouladen aus der Oberschale (à ca. 150 g)
- Salz und Pfeffer
- 6 TL grober Senf
- 12 Scheiben Bacon (Frühstücksspeck)
- 12 halbe weiche getrocknete Pflaumen (ohne Stein)
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Öl
- 200 ml Portwein
- 1 TL Gemüsebrühe (instant)
- 500 g Möhren
- 500 g Porree (Lauch)
- 1–2 TL Anissaat
- 2 EL Butter, Rouladennadeln, Alufolie

Zubereitung

1. Fleisch trocken tupfen und von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Je 1 TL Senf auf die Rouladen streichen. Mit je 2 Scheiben Speck und 2 Pflaumen belegen. Rouladen fest aufrollen und mit je einer Rouladennadel feststecken.
2. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Öl in einem flachen Bräter erhitzen. Rouladen darin rundherum ca. 10 Minuten kräftig anbraten. Backofen vorheizen (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C/Gas: Stufe 3).
3. Zwiebeln zu den Rouladen geben und kurz mitbraten. Alles mit Portwein und 400 ml Wasser ablöschen und aufkochen. Brühe einrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Offen im heißen Backofen ca. 1 1/2 Stunde schmoren.
4. Zwischendurch Rouladen wenden. Ca. 20 Minuten vor Ende der Schmorzeit Form mit Alufolie zudecken.
5. Inzwischen Möhren schälen, waschen, in Scheiben schneiden. Porree putzen, gründlich waschen und in Ringe schneiden. Anis in einem Topf ohne Fett unter Rühren rösten und herausnehmen.
6. Butter in dem Topf schmelzen und Gemüse darin bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten. Evtl. etwas Wasser angießen. Rouladen und Gemüse anrichten. Mit Anis bestreuen.



Dicke Bratrippe auf Knödel

ca. 1400g Dicke Bratrippe

10 Scheiben Bacon

250 ml Gemüsefond

Schwein Grill und Pfannengewürz

Serviettenknödel

Rotweinzwiebeln

Gemüsepesto

Die Rippen anputzen, trocknen und dann mit dem Schweinsbraten Gewürz ordentlich von allen Seiten würzen. Dutch Oven unten mit Baconscheiben auslegen und die Rippchen mittig im Dopf platzieren. Dann mit Gemüsebrühe angießen und direkt aufs Feuer. Zubereitet im ft4,5 von Petromax brauchen die Rippen ca. 2 Std. bei 180°C.

Knödel in Scheiben schneiden und anbraten. Mit dem Pesto und den Zwiebeln anrichten

Dutch Oven Haxen mit Kraut



2 Haxen
500g frisches Sauerkraut
1 TL Butterschmalz
250 ml Kraftsaft

So einfach wie die Zutaten, so einfach ist auch die Zubereitung dieser leckeren Haxen. Als erstes werden die Haxen etwas „verputzt“ und pariert. Dann folgt das Haxen Gewürz. Hier darf es gerne etwas mehr sein, durch das Garen im Dopf ,würzen wir das Sauerkraut direkt mit. Wenn alles gut gewürzt ist dürfen die Haxen ein bisschen im Kühlschrank ziehen und in dieser Zeit bereiten wir das Sauerkraut vor.

Beim Sauerkraut gießen wir erst den Saft ab und lassen es etwas abtropfen, dann kommt etwas Butterschmalz in den Dutch Oven. Dieser dient nur dem guten Geschmack. Danach dürfen die Haxen mittig in den Dutch Oven und es wird mit der leckeren Brühe, dem Kraftsaft, angegossen. Das ist auch schon alles. Der Dutch Oven darf jetzt direkt auf die Kohlen mit einer Verteilung von 9 Kohlen oben und 6 Kohlen unten, für ca. 1-1,5 Std. Es kommt immer darauf an wie groß die Haxen sind.

Achte während der Zeit darauf das immer genug Flüssigkeit im Dopf ist damit das Sauerkraut nicht zu dunkel wird. Sollte es mal nicht reichen dann einfach etwas Kraftsaft nachgießen. Für den Geschmack ist es immer gut.

Dutch Oven Krustenbraten



- 1 *Krustenbraten* ohne Knochen ca. 1,5 -1,8 kg
- 3 EL feines Salz.
- 1 EL Pfeffer.
- 3-4 EL BBQ Rub.
- 3 Zwiebeln, in Ringe geschnitten
- 3 TL Ahornsirup
- 3 TL milden Honig
- 1 Dutch Oven
- Briketts - insgesamt 15: 9 oben, 6 unten

Zuerst wird die Schwarte vorbereitet. Dazu wird sie mit einem richtig **scharfen Messer** rautenförmig eingeschnitten, aber nicht zu tief. Das Einschneiden sollte nur durch die Schwarte und die Fettschicht erfolgen. Wer möchte, kann die Einschnitte in die Schwarte genau in der Breite wählen, wie die Scheiben später abgeschnitten werden sollen. Das erleichtert das Portionieren immens ...

Wenn die Schwarte gleichmäßig eingeschnitten ist, wird sie großzügig gesalzen. Keine Angst, der Schweinebauch wird dadurch nicht versalzen. Das Salz auf der Schwarte und in den Schnitten verteilen und gründlich einmassieren. Nach dem Salzen sollte das Fleisch etwa 20 Minuten ruhen. In dieser Zeit entzieht das Salz der Schwarte Wasser und sorgt später für die gewünschte Kruste.

Während das Salz seine Arbeit verrichtet, wird der Dutch Oven eingeheizt. Zu Beginn kommen 9 Briketts auf den Deckel und 6 unter den Topf, das entspricht einer Temperatur von etwa 180 °C. Nach der Ruhezeit für das Fleisch sollte der **Dutch Oven** heiß sein. Das überschüssige Salz von der Schwarte klopfen und den Schweinebauch selber mit der Gewürzmischung ordentlich einreiben und dann im heißen Dutch Oven platzieren. Die Zwiebelringe um das Fleisch herum verteilen. Sie geben dem Schweinebauch ein tolles Aroma und sind gleichzeitig eine tolle Beilage. Am besten steckt man nun ein Thermometer ins Fleisch, dann kommt der Deckel auf den „Dopf“.

Der Schweinebauch sollte nun etwa eine Stunde bei 180 °C schmoren. Nach der ersten Stunde wird die Temperatur erhöht, es kommen nun alle Kohlen auf den Deckel. Dabei immer die Kerntemperatur des Bratens im Auge behalten. Die gewünschte Kerntemperatur liegt bei 78-80 °C. Wenn alles optimal läuft, sollte diese nach einer weiteren halben Stunde erreicht sein. Den Knuspergrad der Kruste kann man selbst bestimmen. Wenn die Schwarte noch nicht knusprig genug ist, kann man die Garzeit immer noch um etwa 10 Minuten verlängern. Die Kerntemperatur wird in dem Fall zwar überschritten, was beim Schweinebauch nicht ganz so schlimm ist. Der hohe Fettanteil sorgt dafür, dass das Fleisch saftig bleibt.

Kurz vor Ende kommt jetzt der Honig und das Ahornsirup zum Einsatz. Beides gut miteinander verrühren und dann damit die bereits gepoppte Kruste etwas glasieren.

Wenn das Fleisch fertig ist, wird es zum Anrichten in Scheiben geschnitten. Wer beim Einschneiden der Schwarte aufgepasst hat, hat es jetzt leichter ... Denn so lässt sich alles mit einer Knusperkruste portionieren. Danach wird das Fleisch eventuell noch etwas gepfeffert und mit den geschmorten Zwiebeln serviert. Als weitere Beilagen passt Salat, Sauerkraut oder einfach ein frisch gebackenes Brötchen.

Dutch Oven Ribs



- 2 kg Ribs vom MdV
- Magic Dust (nach Geschmack)
- 20 Scheiben Bacon
- 4 EL BBQ Sauce (in diesem Fall von Stokes)
- 4 EL Ahornsirup
- 4 EL Thai Chili Sauce

Die Vorbereitung bleibt auch bei den Ribs aus dem DO die gleichen wie bei der Zubereitung im WSM. Silberhaut runter und ordentlich mit Magic Dust einreiben. Der erste Vorteil? Es muss nicht unbedingt über Nacht ziehen. Da die Ribs im eigenen Saft garen zieht es dabei ins Fleisch. 1 Nacht gespart.

Als nächstes habe ich den DO, in diesem Fall ein 10er **Dutch Oven**, mit Bacon ausgelegt und eine Lage Paprika in groben Stücken darauf verteilt. Schon als nächsten Schritt folgten die Ribs. Ich habe die Leitern alle in 2-3 Stücke geteilt. So lassen sie sich besser im DO schichten.

Der nächste Schritt ist das abdecken der Ribs mit einer neuen Lage Bacon. Also genau genommen als „Brandschutz“ gedacht. Jetzt folgt als letztes noch eine kleine, feine Mischung aus **BBQ Sauce**, Ahornsirup und Thai Chili Sauce.

Der DO ist nun „geladen“ und kann auf die Glut. Ganz ehrlich kann ich euch nicht sagen wie viele Kohlen nun oben und unten lagen. Beim Dutch Oven gehe ich in der letzten Zeiteinfach nach Gehör. Sprudelt und blubbert es zu doll einfach Kohlen runter und wenn es nur leise zu hören ist einfach ein paar Kohlen dazu. Ich muss sage das es super klappt und wenn wir mal ehrlich sind glaube ich das früher die Cowboys keine Kohlen gezählt haben.

Nach gut 2 Stunden waren die Ribs dann schon fertig. Das lässt sich leicht testen in dem man einfach versucht einen Knochen aus dem Berg an Ribs zu ziehen. Das Ergebnis spricht für sich. Und es sind herrlich saftige und würzige Ribs geworden. Neben dem Rub hat die Sauce das ganze abgerundet.

Es ist also einfach, schnell und schmackhaft seine Ribs einfach mal in den Dutch Oven zu legen und die Glut arbeiten zu lassen. Ich wünsche allen viel Spaß beim nachmachen und freue mich über dein Feedback.

Dutch Oven Schichtfleisch



Die Zutaten:

- 2 kg Schweinenacken
- 3 Gemüsezwiebeln
- 3 Äpfel
- 500 g Bacon, in Scheiben
- 3-4 EL Magic Dust
- etwa 250 ml [BBQUE Sauce](#)

Den Boden des Topfes mit Bacon auslegen, genauso die Seitenwände, und zwar so, dass ein paar Zentimeter des Bacons über den Rand hinaus hängen. Den Schweinenacken mit einem scharfen Messer in 2-3 Zentimeter breite Scheiben schneiden und mit *Genusspuder* einreiben. Das Fleisch etwas durchziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln und Äpfel ebenfalls in 2-3 Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Nun geht es ans Füllen. Dazu kann man entweder das Fleisch am Topfrand entlang rundherum platzieren oder in Reihen. Dann folgt eine Runde - oder Reihe - Zwiebeln. Das Procedere nun alternierend fortsetzen, bis der Topf komplett gefüllt ist. Ich habe hier immer abwechselnd Fleisch, Zwiebeln, Fleisch, Äpfel im Topf geschichtet. Die Äpfel geben durch ihre Süße dem Ganzen eine besondere Note.

Ganz zum Schluss den überstehenden Bacon darüber decken und die BBQ-Sauce darüber geben. In der Mitte bleibt eine kleine Stelle ohne Bacon frei. Dann geht's direkt auf die Glut, wo das Schichtfleisch nun etwa 3 Stunden lang schmort. Das Fleisch ist nach dieser Zeit sehr zart und saftig und man kann es entweder pur oder mit etwas Krautsalat auf einem frischen Brötchen genießen.

Dutch Oven Schweineschulter

Eine Marinade aus Knoblauch, Chilisauce, Paprikapulver, Meersalz, Honig, Senf, Öl, Majoran und Liquid Smoke Sauce herstellen. Die Schweineschulter waschen, trocken tupfen. Das Fleisch mit der Marinade einreiben, eine Stunde ziehen lassen (Raumtemperatur ist o.k.). Das Gemüse putzen, grob zerteilen.

Es kam ein Dutch Oven der Größe 10 zum Einsatz, Inhalt im Topf ca. 7 Liter. Der Dutch Oven ist ein unbeschichteter Gusseientopf mit Gusseisendeckel. Beide Teile haben "Füßchen", man kann sie mit diesem Abstand direkt in die Glut setzen.

Das marinierte Fleisch im offenen Topf anbraten, je Seite ca. 10 Minuten. Das Gemüse dazu, ebenfalls anbraten. Rosmarin und Lorbeerblätter dazu. Das Fleisch mit dem Bier ablöschen. Achtung, der Topf ist so heiß, dass es sofort kocht / spritzt. Den Topf verschließen, die Glut um den Boden herum mithilfe einer Schaufel oder einem Schürhaken etwas wegnehmen, dafür einige Glutstücke auf den Deckel legen.

Jetzt bedarf es etwas Übung, die richtigen Zeiten zum weiteren Zugießen von Flüssigkeit zu finden. Ich verwende ein Mischung aus Gemüsebrühe mit BBQ-Sauce, ggfs. auch noch mehr Bier zum aufgießen. Mit zu- und weglegen der Glut spielen, ab und zu nachschauen (den speziellen Deckelheber des Dutch Oven verwenden). Nach 90, eher 120 Minuten ist das Fleisch fertig, das Gemüse mit der Brühe und dem Bier zu einer dunkelbraunen, unglaublich intensiven Sauce verkocht. Das Fleisch wird wunderbar zart und saftig, außen mit einer intensiven dunklen und auch festen Kruste.



Zutaten für 8 Portionen:

3.000 g	Schweineschulter, schön durchwachsen
4 Zehe/n	Knoblauch, gehackt
50 ml	Chilisauce, grüne, (z. B. Pain is Good "Honey-Cayenne")
2 TL	Paprikapulver, scharf, ideal geräuchertes
2 TL	Meersalz, grob
2 EL	Honig
2 EL	Senf, scharfer
3 EL	Sonnenblumenöl
1 EL	Majoran, gerebelt
1 EL	Sauce, Liquid Smoke-
150 ml	Sauce, BBQ-
750 ml	Bier, dunkles
1 Liter	Gemüsebrühe
1 große	Gemüsezwiebel(n), in grobe Stücke zerteilt
2 Stange/n	Lauch, geputzt, große Stücke
6	Möhre(n), geputzt, große Stücke
1 Zweig/e	Rosmarin, frisch
5	Lorbeerblätter



Florentiner Schweinebraten

750 g Kotelettstrang (Ein ausgelöstes Stück Rücken vom Schwein)

2 Stk. Knoblauchzehen

5 Stk. Rosmarin (Ästchen)

etwas Küchengarn

etwas Olivenöl

1 kg Kartoffeln

600 g Zucchini

1 Do. Tomaten (groß)

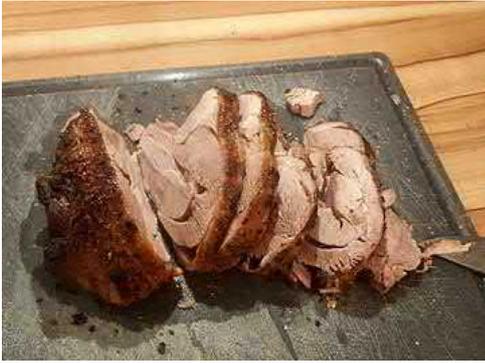
etwas Fleischbrühe

etwas Rotwein

40 ml Tomatenmark (Ein Schnapsglas voll)

- 1 In einem kleinen Behälter feingehacktes Rosmarin (1 Ast), Knoblauch (1 Zehe),
- 2 Salz, Pfeffer und Olivenöl (3 EL) vermischen. Mit einem scharfen Messer etwa 1 Zentimeter tiefe Taschen in das Fleisch schneiden.
- 3 Auf jede Seite mindestens vier Stück. Die Taschen unter Zuhilfenahme der Messerspitze oder eines Löffels mit der Gewürzmischung befüllen.
- 4 4 Zweige vom Rosmarinstrauch abschneiden und sie mit dem Küchengarn am Braten befestigen. Gut salzen und pfeffern.
- 5 Den Braten nun in die Mitte des Dutch-Ovens legen. Die Zucchini in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln achteln und etwa gleichgroße Kartoffelstücke sowie den restlichen gehackten Knoblauch daraufgeben.
- 6 Eine große Dose Tomaten öffnen und die Tomaten ein- bis zweimal durchschneiden, den Rest des Doseninhalts darüber verteilen. Den Rest der Olivenöl- Gewürzmischung über das Gemüsebett geben, ein Glas Wein, ein halbes Glas Fleischbrühe und 4 cl (ein großes Schnapsglas) Tomatenmark sind die letzten Zutaten.
- 7 Mit viel Oberhitze und mittlerer Hitze von unten 70 Minuten garen. In nicht zu dicke Scheiben schneiden und das butterweiche Fleisch auf dem Gemüsebett servieren.

Fränkischer Rollbraten



- 1 ½ kg** Rollbraten, durchwachsen, aus dem Nacken
- 4** Karotte(n)
- 3** Zwiebel(n)
- 1 Stück(e)** Knollensellerie
- 1 Liter** Rinderbrühe
- etwas** Senf, mittelscharfer
- Salz und Pfeffer
- Thymian
- etwas** Saucenbinder oder Stärke

Den Rollbraten - er sollte Zimmertemperatur haben - gut trocken tupfen und mit dem Senf gut einreiben. Danach den Braten kräftig salzen und pfeffern und mit etwas Thymian bestreuen. Die Marinade eine halbe bis eine Stunde einziehen lassen.

Derweil die Karotten, den Sellerie und die Zwiebeln grob in Würfel schneiden und die Rinderbrühe bereitstellen. Die Zwiebel mit Schale verwenden, das sorgt für eine dunklere Soße. Den Grill auf 180° C vorheizen.

Den Rollbraten in einem Bräter mit heißem Butterschmalz scharf von allen Seiten gut eine Minute braten. Beim letzten Wenden das Gemüse hinzugeben. Anschließend das Fleisch und Gemüse mit gut der Hälfte bis Dreiviertel der Brühe ablöschen, den Deckel auf den Bräter geben und den Rollbraten in den Grill stellen.

Den Rollbraten ca. 1 Stunde bei 180 °C garen, dann die Temperatur auf 150 °C senken und erneut 1 Stunde garen. Dabei den Braten immer wieder mit etwas Brühe begießen. Anschließend den Deckel entfernen, den Grill auf 180 °C aufheizen und den Braten eine weitere halbe Stunde im Ofen lassen, damit er noch Farbe bekommt.

Den Braten aus dem Grill nehmen, auf ein Brett stellen und gute 10 Minuten ruhen lassen, damit sich der Saft schön verteilt. Derweil die Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf gießen und mit Soßenbinder oder Stärke auf die gewünschte Konsistenz andicken.



Fränkisches Schäuferle

Zutaten

1 Stk. Scheiferla (Schweineschulter mit Schaufelknochen und Schwarte)
1 Stk. Möhre
1 Stk. Sellerie
1 Stk. Lauch
etwas Petersilie
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Knoblauchzehe
1 TL Salz
1/2 TL Kümmel
1/2 TL Pfeffer (schwarzer)
1/2 TL Majoran (getrocknet)
etwas Muskat (Messerspitze)
1 Stk. Lorbeerblatt
500 ml Fleischbrühe
500 ml Bier Helles oder Weizen (kein Pils nehmen sonst wird die Sauce bitter)

Anweisungen

- 1 Das Fleisch waschen und trockentupfen. Die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer einschneiden. Am Besten in ca 1 cm. große Rauten, damit die Schwarte später besser auf poppt!
- 2 Gewürze (Kümmel, Majoran, Pfeffer) im Mörser zerreiben und mit dem Salz mischen und das Fleisch damit einreiben.
- 3 Die Möhre, Sellerie, Lauch, Zwiebel ,Knoblauch, Petersilie klein schneiden.
- 4 Öl im Dutch Oven schön heiß werden lassen und das Fleisch scharf anbraten.
- 5 Das Fleisch raus nehmen und dann das Gemüse anbraten.
- 6 Wenn das Gemüse schön angeröstet ist das Fleisch wieder zurück in den DO geben und mit Bier und Brühe aufgießen.Lorbeerblatt nicht vergessen und für gut 90 min. mit viel Oberhitze im Dutch Oven schmoren lassen.
- 7 Das Fleisch sollte sich gut vom Schaufelknochen lösen lassen, dann ist das Fleisch gut. Die Sauce binden und dann das Schäuferle mit Knödeln und Sauerkraut genießen!

gefüllte Rippe mit Apfel und Rosinen



Die dicke Rippe waschen, trocknen und eine Tasche hineinschneiden. Den Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden, mit den Rosinen vermengen und in die Tasche füllen. Die Tasche mit einem Bindfaden verschließen. Die Rippe beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Zwiebel in Ringe schneiden, im DO in der Butter anschwitzen und die gefüllte Rippe von beiden Seiten scharf anbraten. Dann mit Fond aufgießen, ankochen und im Grill ohne Deckel bei 180 – 200°C eine gute Stunde garen lassen. Zwischendurch etwas Flüssigkeit nachgießen und auch die Rippe damit beträufeln, damit sie nicht austrocknet.

Nach Ende der Garzeit die Hälfte der Füllung rausnehmen und passieren, mit dem Bratensaft vermengen. Die Creme fraiche einrühren und mit Saucenbinder oder Mehl andicken. Evtl. etwas nachsalzen. Ergibt eine leckere süßlich-würzige Sauce. Dazu passen Kartoffeln und Rosenkohl.

1 ½ kg Rippchen (dicke Rippe)

1 großer Apfel (Boskoop)

50 g Rosinen

1 Glas Rinderfond

1 Becher Crème fraîche

evtl. Saucenbinder oder Mehl

Salz und Pfeffer

1 EL Butter

1 Zwiebel

Gulasch aus dem Dutch Oven

Für einen Petromax ft6.

Es werden ca. 50 Briketts benötigt.

Das Fleisch in nicht zu kleine Würfel (3 cm oder mehr) schneiden. Das Gemüse putzen und ebenfalls mundgerecht nicht zu klein schneiden.

Die Feuerstelle vorbereiten. Die Hälfte der Kohlen im Anzündkamin durchglühen lassen. Unter den Topf ca. 10 Kohlen verteilen, den Topf aufstellen und etwas Öl erhitzen. Wenn der Topf schön heiß ist, das Fleisch hineingeben und von allen Seiten anbraten. Das dauert 5 – 8 Minuten. Das Tomatenmark dazugeben und kurz mitbraten. Danach das Gemüse, die Gewürze und das Bier zum Fleisch geben. Den Deckel auf den Topf legen und auf dem Deckel die restlichen Kohlen der ersten Hälfte verteilen. Gelegentlich umrühren.

Nach ca. 1 ½ Stunden sind die ersten Kohlen verbrannt. Nun die zweite Hälfte im Kamin vorbereiten und wieder entsprechend unter dem Topf und auf dem Deckel verteilen.

Nach ca. 3 Stunden schmoren ist das Gulasch fertig.

Optional können z.B. auch getrocknete Pilze dazu gegeben werden.

Als Beilage passen z.B. Salzkartoffeln oder Böhmisches Knödel.



Zutaten für 6 Portionen:

1 kg	Schweinefleisch
1 kg	Rindfleisch
2	Zwiebel(n)
2	Möhre(n)
2	Paprikaschote(n), rot
1 Stange/n	Lauch
2 Flaschen	Schwarzbier (z.B. Köstritzer)
½ Tube/n	Tomatenmark
2	Lorbeerblätter
5	Wacholderbeere(n)
5	Pimentkörner
2 TL	Salz
2 TL	Pfeffer, schwarzer, frisch gemahlen
1	Peperoni, scharf oder 1 TL scharfes Paprikapulver
	Öl zum Braten

Gyros in Metaxa aus dem Dutch Oven

Den Schweinenacken zunächst in etwa 1 cm dicke Scheiben, anschließend in nicht zu dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem Fleisch in eine große Schüssel geben.

Dann die Gewürze zu einem Rub vermischen. Ich mache es immer in meiner Gewürzmühle, es geht aber auch in einem Mörser. Alternativ geht auch ein Rub nach eigener Vorliebe.

Jetzt das Öl und die Gewürzmischung über das Fleisch geben und alles gut vermengen. Die Mischung dann mindestens 4 Std. ziehen lassen, besser aber über Nacht.

Am nächsten Tag, bzw. in der Zeit während der Dutch aufheizt, die Champignons und die Paprikaschoten klein schneiden und vorerst beiseitestellen.

Nach dem Marinieren das Fleisch portionsweise in den erhitzten Dutch geben und scharf anbraten, anschließend herausnehmen und zwischenlagern.

Wenn das ganze Fleisch angebraten ist, Tomatenmark und Ajvar in den Dutch geben und darin anrösten. Als Nächstes den Metaxa dazugießen, alles gut miteinander verrühren und den Metaxa einreduzieren lassen. Zum Schluss Sahne und Crème fraîche dazugeben. Alles gut miteinander verrühren und aufkochen lassen. Jetzt die Champignons, Paprikaschoten und Fleisch in die heiße Metaxasauce geben.

Ca. 30 - 45 Minuten im Grill bei 170 - 200 °C garen.

Alternativ kann das Gyros auch noch mit ca. 250 g - 300 g Käse überbacken werden.



Zutaten für 6 Portionen:

2 kg Schweinenacken

4 Zwiebel(n)

100 ml Rapsöl

Für den Rub:

3 EL Paprikapulver

2 EL Oregano

1 EL Thymian

1 EL Salz

2 TL Kreuzkümmel

2 TL Koriander

1 TL Senfkörner

1 EL Pfeffer, bunter

1 TL Knoblauchpulver

Für die Sauce:

200 ml Metaxa

400 g Crème fraîche

400 ml Sahne

6 EL Ajvar

4 EL Tomatenmark

500 g Champignons

3 Paprikaschote(n)

Käse, gerieben, optional, 250 g

Hawaiiitopf



2 kg Schweinefilet
100 g Schweineschmalz
4 Stk. Zwiebel
2 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Peperoni
2 Stk. Paprika rot
2 Stk. Paprika gelb
2 Stk. Paprika grün
2 Do. Ananasstücke
2 Do. Champignons
2 Bech. Silberzwiebeln
2 Einh. Flaschen Chilisauce 250 ml
Fleischbrühe
500 ml Weißwein
etwas Tabasco
etwas Chinawürzer
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Paprikapulver

- 1 Das Schweinefilet im Butterschmalz anbraten
- 2 Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni und die drei Paprikasorten fein hacken und zum Fleisch geben
- 3 Champignons, Ananas und Silberzwiebeln abtropfen lassen und in den Topf geben
- 4 Mit den restlichen Zutaten abschmecken und würzen.
- 5 60 min leicht köcheln lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken, mit Weißbrot servieren.

Haxe auf Sauerkrautbett



2 Stk. Schweinshaxe (je ca. 1000 g Frischgewicht)
etwas Salz
etwas Pfeffer
1 Do. Sauerkraut (ca. 770 g)
4 Stk. Wachholderbeeren
2 Stk. Lorbeerblätter
etwas Salz
ml Pfeffer
etwas Zucker
3 Stk. Zwiebeln (150 g)
250 l Apfelsaft
40 g Butterschmalz

- 1 Haxen waschen, trockentupfen. Schwarte jeweils kreuzweise einschneiden. Rundherum wuerzen.
- 2 Sauerkraut Gewuerzzutaten, Zwiebelwuerfel, Apfelsaft und Fett in Floeckchen in einen Schmortopf geben. Schweinshaxen daraufgeben.
- 3 Abgedeckt bei 225 Grad ca. 1,5 Stunden garen. Haxen herausnehmen und auf dem Rost ca. 30 Minuten weiterbraten.
- 4 Zwischendurch einmal wenden. Sauerkraut abschmecken, warm stellen. Dazu:Semmelknödel

Dutch Oven Rezept: Herzhafter Ernte-Eintopf



750 g Schweinenacken in Scheiben geschnitten
4 Möhren große
4 Kartoffeln mittlere
1 Zucchini mittlere
2 Jalapenos frisch, oder andere verfügbare Chilis
1 Chili rot, mild oder Paprikaschote
1 Maiskolben frisch
2 Zwiebeln mittlere
1 Knoblauchzehe(n) große
1 Ingwer frisch
1 Dose Tomaten geschält
1 Dose Kidneybohnen
5 EL Sonnenblumenöl
2 Lorbeerblätter
1 Bund Basilikum
2 Majoran-Zweige frisch
450 ml Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
FeuerStreuer Cajun Dust
Salz
Pfeffer frisch gemahlen

1. Kohlebett für den Dutch Oven vorbereiten (für 10er DO ca. 23 Holzkohle-Briketts).
2. Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden.
3. Fleischwürfel mit Cajun-Mix würzen.
4. Zwiebeln grob, Knoblauch und Ingwer fein hacken; Gemüsezutaten würfeln, Jalapenos in Ringe schneiden, Kräuter fein hacken. Maiskolben in ca. 5 cm lange Stücke zerteilen.
5. Das Öl im Dutch Oven erhitzen und die Fleischwürfel darin gut anbraten.
6. Über das angebratene Fleisch die Tomaten (mit Saft) und die Brühe gießen, die gehackten Kräuter zugeben und aufkochen.
7. Nun das gewürfelte Gemüse und die Bohnen in den Topf geben und mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Das Ganze ca. 30-35 Minuten zugedeckt kochen lassen (besonders beim Wintergrillen legen wir gerne auch ein paar Briketts auf den Deckel).
9. Prüfen, ob alles durch ist (besonders der Mais und das Fleisch); ggf. noch etwas Garzeit hinzugeben. Je nach Geschmack noch mit Chili-Sauce nachwürzen.

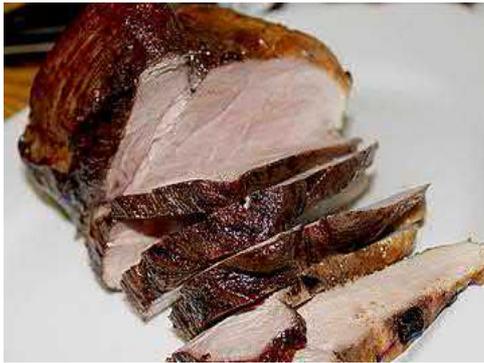


Heubraten aus dem Dutch Oven

2 kg	Schweinenacken (am Stück)
250 ml	Rotwein (trocken)
250 ml	Fleischbrühe
3	Zwiebeln (mittelgroß)
2 Stangen	Lauch
3	Karotten
1/2 Knolle	Sellerie
3 EL	Butterschmalz
	Salz
	Pfeffer
	Pit Powder BBQ-Rub
1 Zweig	Rosmarin
2	Knoblauchzehen
1	Lorbeerblatt
2 handvoll	Heu
1 EL	Mehl
100 ml	Milch

1. Zunächst werden ca. 18 Kokoko Eggs von McBrikett durchgeglüht. Das macht man am besten in einem kleinen Anzündkamin. Das Durchglühen der Briketts dauert rund 25-30 Minuten. In der Zwischenzeit kann man sich dann um die restlichen Zutaten kümmern. In der Zwischenzeit werden die Zwiebeln, der Sellerie und die Möhren grob gewürfelt. Der Lauch wird geputzt und in Ringe geschnitten. Wenn die Briketts durchgeglüht sind, wird der Feuertopf auf die glühenden Briketts gestellt und das Butterschmalz darin erhitzt und der Nacken ringsherum ordentlich angebraten, damit er ordentlich Röstaromen bekommt.
2. Anschließend wird das Fleisch herausgeholt, gesalzen, gepfeffert mit dem BBQ-Rub gewürzt und beiseite gestellt. Dann wird das Gemüse im Topf angebraten und anschließend mit dem Wein und der Fleischbrühe abgelöscht. Das Lorbeerblatt und die Nadeln von dem Rosmarinzweig werden mit unter das Heu gemischt. Dann gibt man das Heu auf das Wurzelgemüse und bettet den gewürzten Schweinenacken auf dem Heu. Zur Überprüfung der Kerntemperatur, sollte man ein Grillthermometer, wie das GrillEye verwenden, damit man die Kerntemperatur des Bratens im Auge behalten kann. Das Fühlerkabel des Thermometers lässt sich einfach durch den kleinen Schlitz zwischen Topf und Deckel legen. Nun werden die Briketts auf und unter dem Dutch Oven verteilt. Je 9 Briketts werden unter den Feuertopf gelegt und 9 Stück kommen auf den Deckel. Bei einer Kerntemperatur von 74°C ist der Braten fertig. Die Garzeit beträgt ungefähr 1,5 – 2 Stunden, hängt aber stark von der Sorte der verwendeten Briketts und auch der Witterung ab. Wenn es beispielsweise besonders windig ist, kann es sein, dass zusätzliche Briketts nachgelegt werden müssen.
3. Wenn die Kerntemperatur erreicht ist, wird der Braten entnommen und vom Heu befreit, nun sollte er noch 5 – 10 Minuten ruhen. In der Zwischenzeit passiert man das Gemüse durch ein Sieb. Der Sud wird nun noch mal kurz aufgeköchelt und mit dem Mehl und der Milch zu einer dickflüssigen Sauce verrührt.

Honig - Schweinsbraten



Den Grill auf 80° vorheizen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in der Bratbutter ca. 6-7 Min. von jeder Seite kräftig anbraten. Honig, Senf und Butter gut mischen und zum Fleisch hinzugeben. Mit dem Cognac und dem Kalbsfond ablöschen und leicht einkochen lassen.

Das Fleisch mit der Sauce in den Grill und ca. 4,5 bis 5 Std. gar ziehen lassen. Am Ende der Garzeit das Fleisch herausnehmen und in Scheiben schneiden, die Sauce etwas einkochen lassen, die Crème Fraîche hinzufügen und mit Salz, Pfeffer würzen.

80 g Honig

½ TL Senf, scharf

50 g Butter

1 kg Schweinebraten

25 g Butter zum Braten

50 ml Cognac

200 ml Kalbsfond

50 ml Crème fraîche

Salz und Pfeffer



Involtini

6 Stk. Schweinerouladen aus der Nuss

3 Stk. Bratwürste

3 Stk. Eigelb

400 g Bacon in Scheiben

1 Bnd. frische Petersilie

200 ml Fleischfond oder Rinderbrühe

1 Do. stückige Tomaten

100 g Parmesan gerieben (nach belieben auch mehr)

200 g Champignons

1 Stk. große Zwiebel

1 Bnd. Bärlauchblätter (so 12 Stück)

2 Stk. mehlige Kartoffeln

2 TL Tomatenmark

- 1 Aus gepellten Bratwürsten gehackter Petersilie und 3 Eigelb und geriebenen Parmesan eine Farce herstellen. Schweinerouladen längs halbieren, mit Farce bestreichen, danach das Blatt Bärlauch drauf rollen und dann in Bacon einpacken,
- 2 Schweinerouladen längs halbieren, mit Farce bestreichen, danach das Blatt Bärlauch drauf, rollen und dann in Bacon einpacken.
- 3 Restliche Zutaten kleinschnibbeln. Die Kartoffeln ganz kleine Würfel, diese sollen zerfallen für die Bindung.
- 4 Involtini anbraten, wieder rausnehmen, Pilze, Zwiebel und Kartoffeln anschwitzen, Tomatenmark mit anrösten, stückige Tomaten und ein Glas Fond hinzu, 10 min köcheln lassen, Involtini wieder dazu, dann 50 min schmoren lassen.

Jamaican Jerk BBQ-Pork



1,5 kg	Schweinefilet
150 ml	BBQ-Sauce eurer Wahl
4	Zwiebeln
15	Cocktailtomaten
2	Paprika
1	Koriander frisch
	Habanero Menge nach Geschmack
2 Zehen	Knoblauch
1 Stück	Ingwer daumengroß
0,5 tl	Zimt
1 tl	Piment
5	Gewürznelken
2 tl	Muskat
1 el	Honig
40 ml	Rum
50 ml	Sojasauce
2 el	braunen Zucker
3	Limetten
200 ml	Orangensaft
1 el	grüne Pfefferkörner aus dem Asialaden
100 g	Tomatenmark
1 Bund	Frühlingszwiebeln
	Reis
250 g	Kidneybohnen

1. Das Schweinefilet von Sehnen und Silberhaut befreien. Dazu unter Silberhaut oder Sehne mit einem spitzen Messer fahren und diese Abziehen oder abschneiden.
2. Die Filets in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden (nicht dünner) und mit dem Handballen leicht platt drücken. Mit etwas Salz bestreuen.
3. Die Filetstücke auf einem Grill für 30 Sekunden scharf anbraten, dann um 90° drehen. Die Filetstücke nach einer Minuten wenden und nach weiteren 30 Sekunden noch einmal um 90°drehen, bevor sie nach insgesamt 2 Minuten vom Grill genommen werden. Auf diese Weise erhält man ein Grillmuster auf dem Fleisch. Die Fleischstücken müssen nach dem Grillen unbedingt innen noch roh sein, damit sie nicht trocken werden.
4. Das gegrillte Fleisch erst jetzt großzügig mit der BBQ-Sauce bestreichen.
5. Die Limetten auspressen, die Paprika und den Ingwer in Stücke und die Zwiebeln in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehen schälen. Nun den Saft der Limetten in einem Mixer mit ein paar Stielen und einer handvoll Blätter vom Koriander, den Habaneros, dem Ingwer, dem Zimt, den Gewürznelken, dem Piment, dem Honig, dem Rum, der Sojasauce und dem braunen Zucker vereinen. Mit einer Reibe die Muskatnuss dazugeben. Den Orangensaft zu der Mischung gießen und alles zu einer Sauce mixen.
6. Die Zwiebelringe auf den Boden eines Dutch Ovens legen.
7. Die Fleischstücken auf die Zwiebelringe legen und ggf. mit noch etwas BBQ-Sauce begießen.
8. Die Tomaten in die Zwischenräume legen. Alles mit den grünen Pfefferkörnern bestreuen.
9. Die Paprikastücken dazugeben.
10. Die grüne Gewürzsauce aus dem Mixer in den Dutch Oven gießen.
11. Den Dutch Oven auf einen Gasgrill stellen und den Inhalt vorsichtig zum köcheln bringen. Wenn der Inhalt kocht, den Deckel des Dutch Ovens und des Grills schließen und den Brenner unter dem Dutch Oven schließen Die Brenner links und rechts des Dutch Ovens mit 1/4 der Leistung betreiben.
12. Den Inhalt für 40 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. In den letzten 5 Minuten das Tomatenmark zugeben, die Sauce bindet dadurch deutlich.
13. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und auf dem Jamaican Jerk BBQ-Pork verteilen.

Kartoffelbrat



1,5 kg Schweinenacken
2 Stk. Zwiebeln
1 Stk. Karotten
1 Stk. Lauch
1 Stk. Sellerie
350 ml Rinderbrühe (abgeschmeckt)
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Kartoffeln

- 1 Das Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer einreiben -die Zwiebeln und das Gemüse in gröbere Stücke schneiden.
- 2 12er Dutch-Oven mit Fleisch und Gemüse befüllen - man kann das Fleisch auch vorher anbraten.
- 3 Mit der Brühe aufgiessen - befeuern mit 24 Grillbriketts - 10 unten - 14 oben - wenn das Fleisch zuvor angebraten wurde -ansonsten mehr Oberhitze wählen - sonst bleibt das Fleisch recht hell.
- 4 Nach 1 Stunde kommen die Kartoffeln dazu - die man zuvor salzt und pfeffert. Nach 1,5 Std. neue Grillis nachlegen. Nach ca. 2 Stunden ist es fertig - falls nötig - das Fleisch noch kurz nachbräunen.
- 5 Dazu passt Sauerkraut.

Kasseler und Schweinefleisch mit Sauerkraut

aus dem Dutch Oven

Den Dutch Oven (ft9) mit dem Öl innen einreiben. Die Schweinerippchen auf einer Seite salzen, pfeffern und mit dem Senf bestreichen. Für die nächste Schicht die Kasselerrippchen mit Pfeffer und Senf würzen und über die Schälrippchen legen. Die eine Hälfte des Sauerkrauts (frisch aus dem Fass) grob klein schneiden und über die Rippschichten. Dann mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Zucker auf das Sauerkraut streuen.

Die Schweinenackenscheiben beidseitig mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen. Mit Senf bestreichen und auf das Sauerkraut legen. Mit dem Kasselerrippchen genauso verfahren. Hier mit Salz etwas vorsichtig sein. Als letzte Schicht kommt die zweite Hälfte des Sauerkrautes obendrauf. Dieses noch mal mit Salz und Pfeffer würzen und etwas Zucker darüberstreuen. Am Schluss die passierten Tomaten darübergießen und das Wasser angießen. Wer möchte, kann noch Zwiebeln und Knoblauch zwischen die Schichten legen.

Dann den Deckel darauflegen und mit 14 Grillbriketts unten und 7 oben versehen.

Wir haben es im Grill mit geschlossener Haube ca. 2 Std. schmoren lassen.

Dazu gab es Pellkartoffeln.



Zutaten für 6 Portionen:

3 Scheibe/n	Kasseler
3 Scheibe/n	Schweinenacken
800 g	Schälrippchen vom Schwein, frisch
800 g	Schälrippchen, gepökelt (Kasseler Schälrippchen)
500 g	Tomaten, passierte
1000 g	Sauerkraut
2 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
	Zucker
400 ml	Wasser
1 große	Zwiebel(n)
n. B.	Knoblauch
1 EL	Senf
	Paprikapulver

Kasselerbraten mit Honig, Senf und Tomatensauce



1,7 kg Kasseler mit Knochen

5 große Tomate(n)

250 g Zwiebel(n), oder Schalotten

½ Tasse Öl, (Raps-)

1 Tasse Tomatenketchup

1 Tasse Senf, mittelscharf

1 Tasse Honig, flüssig

4 EL Sojasauce

Salz, Pfeffer

Den Kasselerbraten waschen und in den DO legen. Um den Braten herum sollte noch Platz für die Tomaten und Zwiebeln vorhanden sein.

Nun die Tomaten waschen und vierteln. Zwiebeln pulen (schälen) und ebenfalls vierteln. Tomaten und Zwiebeln um den Braten herum im Römertopf verteilen.

Nun zur Soße:

Am Ende sollten ca. 400ml zusammengekommen sein. Mit "Tasse" meine ich eine kleine Kaffeetasse, die bis ca. 1cm unter den Rand gefüllt wird.

Öl, Tomatenketchup, Senf, Honig und Sojasauce in ein Gefäß geben. Kräftig salzen. Sehr kräftig pfeffern. Alle Zutaten verrühren, bis eine homogene, hellbraune Soße entstanden ist. Diese Soße nun über den Braten und über das Gemüse im DO gießen. Den DO schließen und in den Grill bei ca. 180 Grad für zwei Stunden geben. Während der zwei Stunden ist kein Wenden etc. notwendig. Wer einen Kontrollblick werfen möchte, sollte darauf achten, dass das Fleisch außerhalb der Flüssigkeit nicht zu dunkel wird und die Soße evtl. verbrennt. Nach der Garzeit den Braten aus dem DO nehmen, in geeignete Scheiben zerteilen und warmstellen.

Nun die Soße mit den zerkochten Zwiebeln und Tomaten im DO mit einem Pürierstab zerkleinern. Wenn alles glatt gelaufen ist, sollte die Soße ohne weiteres Würzen superlecker schmecken. Natürlich kann jetzt nach Geschmack verfeinert werden; mit bspw. einem Schuss Sahne oder Creme-Fraiche.

Kassler mit Sauerkraut aus dem Dutch Oven



1 kg Kassler
600 g Sauerkraut
200 g Paprikawurst (alternativ Speck Knacker)
1 EL Kümmel
1 TL Pfefferkörner
2 Ta. Apfelsaft
4 Stk. Lorbeerblatt
2 EL Schweineschmalz
500 g Kartoffeln

- 2 Schweineschmalz in den Dopf, ordentlich einhitzen und die Wurst / Speck / Knacker anbraten
- 3 Sauerkraut, Lorbeer, Pfeffer, Kümmel, Apfelsaft und Sauerkraut rein, Deckel drauf. 14 oben, 7 unten
- 4 Nach ca, 1 Stunde das Fleisch wenden, wer einen Dutch Oven hat, der groß genug ist: Kartoffeln mit rein
- 5 Nach insgesamt 2 Stunden ist es fertig. Einfach nur lecker und zart

Kassler-Nackenbraten mit Sauerkraut



2,5 kg Kassler-Nacken mit Knochen
2 Dosen Sauerkraut ca. 1,5 kg
5 Zwiebeln
2 Lorbeerblätter
5 Nelken
1 EL Zucker
1 TL Pfefferkörner, schwarz
1 TL Wacholderbeeren
Etwas geräucherten Bauchspeck zum auslassen Öl zum anbraten

Da der Kassler-Nackenbraten gepökelt ist, wird er nicht mehr gewürzt. Für die Röstaromen habe ich den Braten auf den 32 gezündeten Briketts mit etwas Öl von allen Seiten scharf im [Dutch Oven](#), angebraten.

Nach dem Anbraten den Braten aus dem Dutch Oven nehmen, etwas Bauchspeck auslassen und die klein gehackten Zwiebeln anschwitzen.

Das Sauerkraut und die restlichen Zutaten dazugeben und gut verrühren, anschließend den Braten wieder in den DOPf legen und mit soviel Wasser auffüllen das der Braten ½ bedeckt ist.

Anschließend 11 Briketts unter und 21 Briketts auf den Topf legen, nach ca. 3,5 Stunden ist der Kassler-Nackenbraten mit dem Sauerkraut fertig, damit nichts anbrennt, während der Garzeit ab und an mal schauen ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden ist.

Krustenbraten aus dem Dutch Oven

Dieses Rezept für Krustenbraten auf Gemüsebett mit folgende Zutaten reicht **fünf bis sechs Personen**:

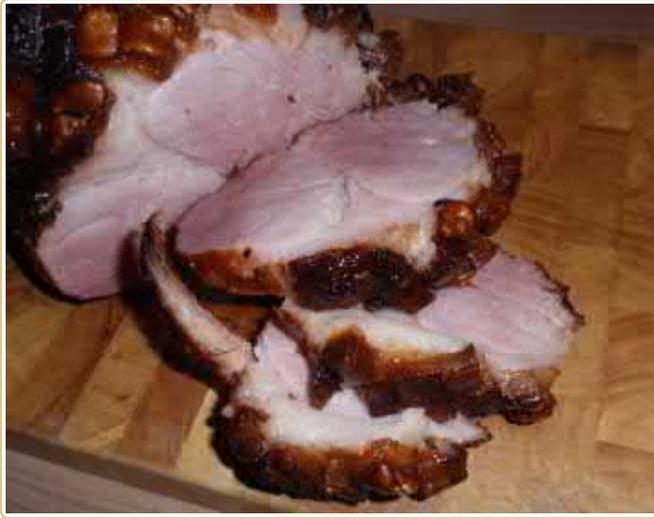


- 1,5kg Krustenbraten
- 400g kleine Kartoffeln/Drillinge
- 500g Champignons
- 500g Rosenkohl
- 3 Scharlotten
- Öl, Salz und Pfeffer

Das Gemüse wird kleingeschnitten, etwas eingeölt und mit viel Salz und Pfeffer gewürzt. Es muss nichts vorgekocht oder blanchiert werden, das Gemüse wird beim Garen im Dutch Oven auch ohne Vorbereitung durchgegart und weich. Die Schwarte des Krustenbratens wird mit kleinen Rauten eingeritzt und ordentlich gesalzen, anschließend kann man den Braten auf dem Gemüsebett betten.

Zehn Briketts unten und 20 oben, gegen Ende der Garzeit alle Briketts auf den Deckel legen, um die Schwarte aufzupoppen.

Den Gemüse- und Fleischsud anschließend mit etwas Soßenbinder aufkochen, so dass man ihn als passende Soße nutzen kann. Das Gemüse ist über die Zeit gut gegart und so wie das Fleisch sehr zart.



Krustenbraten

3 kg Oberschale mit Schwarte

2 Stk. Zwiebeln

etwas Pfeffer aus der Mühle

1 Ta. Wasser

1 Stk. Roggenbrötchen (als Beilage)

- 1 Ideal für den Einstieg in das Kochen im Dutch-Oven ist ein Krustenbraten. Dabei handelt es sich um eine fertig gepökelte Schweine-Oberschale, die es recht preisgünstig beim Metzger oder im Großmarkt gibt.
- 2 Schneiden Sie die Schwarte kreuzweise mit einem scharfen Messer bis auf das Fleisch ein und pfeffern Sie den Braten. Legen Sie ihn in einen passenden Dutch-Oven, geben Sie zwei geviertelte Zwiebeln, etwas Pfeffer und eine Tasse Wasser hinzu.
- 3 Sie brauchen den Braten nicht erst anzubraten. Durch die Oberhitze wird die Kruste auch so schön braun und kross. Sie benötigen für drei kg Fleisch etwa 20 Grillbriketts (zwölf auf dem Deckel und acht unter dem Topf). Nach etwas mehr als zwei Stunden sind die Briketts abgebrannt und der Braten ist fertig. Servieren Sie ihn aufgeschnitten in frischen Roggenbrötchen.

Krustenbraten im Dutch Oven



- 2 Stk. Knoblauchzehen
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 1 EL Kümmel (gemahlen)
- 1 EL Paprikapulver (edelsüß)
- 2 & 1/3 kg Schweinebraten (mit Schwarte, Nacken oder Schulter)
- 2 Stk. Zwiebeln
- 2 Stk. Möhren
- 1/4 Stk. Sellerieknolle
- 1 Stk. Porreestange
- 1000 ml Bier (dunkel)
- etwas Tomatenmark (oder eine Tomate)

Knoblauch schälen und durchpressen, mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Paprika mischen. Die Fleischseite des Bratens damit einmassieren.

Zwiebeln, Möhren und Sellerie schälen und 1 cm groß würfeln. Lauch putzen, der Länge nach aufschlitzen, waschen und in grobe Stücke schneiden.

Mit einem scharfen Messer die Schwarte rautenförmig einschneiden (ca. 1 cm).

Dann den Dutch Oven einheizen und die Schwarte anbraten. Danach den Braten drehen und alle Zutaten hinzugeben. Zwei Flaschen dunkles Bier zugeben und für ca. 2 Stunden kochen lassen.

Tomatenmark oder Tomate hinzugeben.

Krustenbraten



1 & 1/2 kg Schweinefleisch (mit Schwarte aus der Keule)
etwas Salz
etwas schwarzer Pfeffer
1 TL Kümmel
etwas Öl (zum Bestreichen)
3 Stk. Zwiebeln
1 Stk. Knoblauchzehen
2 Stk. Karotten
1 Stk. Lauchstange
30 g Butter
250 g Bier (helles)

- 1 Das Fleisch trockentupfen und die Schwarte mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einschneiden.
- 2 Dabei soll die darunterliegende Fettschicht eingeschnitten, nicht aber bis zu den Muskeln durchgetrennt werden.
- 3 Das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen und im Bratenkorb oder auf dem Spieß unter ständigem Drehen etwa 1 1/2 Stunden grillen.
- 4 Die Glut soll dabei nicht zu heiß, aber gleich bleibend stark sein. Zwischendurch die schwartenlose Seite häufig mit Öl bestreichen, damit sie nicht austrocknet. Zwiebeln, Knoblauch und Möhren schälen, Lauch putzen und alles in nicht zu kleine Stücke schneiden.
- 5 Mit Salz, Pfeffer, etwas Kümmel (nach Wunsch auch mit ein paar weißen Pfefferkörnern) der Butter und knapp 1/8 l Bier in eine Aluschale geben und am Rande des Grills schmurgeln lassen.
- 6 In den letzten 20 Grillminuten den Braten häufig mit dem restlichen Bier bestreichen. Aufgeschnitten mit dem Gemüse und Bauernbrot servieren. Dazu: Bier.

Wintergrillen - Krustenbrat'l aus dem Dutch-Oven



Zubereitung:

1. Für das **Krustenbrat'l** aus dem Dutch-Oven Kümmel und Pfefferkörner im Mörser zerstoßen, Knoblauch fein hacken. Kümmel-Pfeffer-Mischung mit Salz, Knoblauch und Senf abrühren.
2. Die Schwarte des Schweinsbauchs mit einem scharfen Messer rhombenförmig einschneiden – nur die Schwarte, das Fleisch unversehrt lassen. Das Fleisch mit der Gewürzmischung einreiben und mit der Schwarte nach oben in den Dutch-Oven legen. Zwiebel vierteln und neben dem Fleisch verteilen. 1 ½ Stunden bei geringer Oberhitze garen. Erst dann neue Glut auf den Deckel schöpfen, damit die Kruste schön knusprig wird. (Insgesamt brauchen Sie etwa 11 Grillbriketts für den Deckel und 8 für die Unterhitze. Das Krustenbrat'l in Scheiben schneiden und auf geschnittenem, frischem Bauernbrot anrichten.

Tipp:

Geben Sie auch getrockneten Thymian und Majoran zur Gewürzmischung für das **Krustenbrat'l**.

- 2 1/2 kg Schweinsbauch mit Schwarte
- 1 TL Kümmel
- 10 Pfefferkörner
- 1 EL Senf
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 6 Pfefferkörner
- Salz

Schweinekrustenbraten auf Sauerkraut



Die Schwarte vom Schweinefleisch einritzen, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen.

Einen ofenfesten Bräter mit Schmalz fetten und die Hälfte des Sauerkrautes hineingeben. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen und mit den Speckwürfeln bestreuen. Nun die zweite Hälfte des Sauerkrautes darüber decken und noch einmal leicht würzen, wenig Salz, da der Speck ja auch Salz an das Sauerkraut abgibt. Die Lorbeerblätter mit den Nelken auf die Zwiebel stecken und mit den Wacholderbeeren auf das Sauerkraut legen.

Den vorbereiteten Krustenbraten mit der Schwarte nach oben darauf legen. Den Wein angießen, den Bräter zudecken und in den kalten Ofen stellen.

Bei 200° 2 Stunden braten. Nach 1,5 Stunden den Deckel abnehmen und die Kruste noch knusprig und schön braun werden lassen.

Abwandlung: Man kann zum Sauerkraut noch Obst hinzufügen wie zum Beispiel Ananas oder Trauben.

Als Beilage schmeckt ein selbst gemachtes Kartoffelpüree am besten.

- 1 kg** Schweinefleisch mit Schwarte, ohne Knochen
- 1 kg** Sauerkraut, frisch, roh
- 150 g** Speck, durchwachsener, gewürfelt
 - 1** Zwiebel(n), rot, geschält
 - 2** Lorbeerblätter
 - 3** Nelke(n)
 - 10** Wacholderbeere(n)
- 250 ml** Wein, weiß
 - Salz und Pfeffer aus der Mühle

Krustenbraten in Honig - Thymian - Soße



- Schweinefleisch
- 1 kg** (Schweineschulter mit Schwarte), gespritzt
- 2 TL** Senf
- Thymian
- 1 Zehe/n** Knoblauch
- 250 g** Butter
- 4 EL** Honig
- Pfeffer

Die Butter auf Zimmertemperatur bringen, in eine Rührschüssel geben und schon mal den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Schwarte kreuzweise mit einem scharfen Messer einritzen (ca. 2-mm-tief), das Fleisch salzen und pfeffern und rundherum anbraten. Die Butter mit ca. 4 EL Honig, 2 TL Senf, ausreichend Thymian und der zerdrückten Knoblauchzehe verrühren. Diese Marinade nun mit Salz und den anderen Zutaten abschmecken. Das Fleisch dick mit der Marinade bepinseln und in einem geschlossenen Bräter in den Ofen schieben. Darauf achten, dass immer genug Wasser im Bräter ist. Von Zeit zu Zeit Marinade auf die Schwarte pinseln. Nach ca. 1 1/2 bis 2 Stunden im Ofen den Braten auf die oberste Schiene stellen und die Oberhitze einschalten. Deckel vom Bräter nehmen.

Tipp: Man kann auch zum Schluss die Kruste mit Salzwasser bepinseln, dadurch wird sie schön knackig. Dazu passen sehr gut Kroketten oder Spätzle und ein schönes kaltes Bier.

Nacken aus dem Dutch Oven



Die Zutaten:

2,3 kg Schweinenacken (ohne Knochen)

2 - 3 Paprikaschoten

4 Zwiebeln

1 Bio - Orange

BBQ Rub

BBQUE Honig & Senf Barbecue Sauce

Als erstes streichen wir den Nacken schön dick mit der **BBQUE** Honig & Senf Sauce ein und lassen das ganze ca. 15 Min. ziehen. In der Zeit werden dann die Zwiebeln und Paprika in grobe Stücke geschnitten. Wenn das alles soweit erledigt ist wird der Nacken mit dem BBQ Rub bestreut.

Wenn dann alles soweit ist wandert der Nacken direkt in den Dopf. Den freien Raum fülle ich dann mit den Zwiebeln und der Paprika auf. Die Orange wird dann in Scheiben (ohne Schale) oben auf den Nacken gelegt.

Und ab auf die Glut. Für den 10er Dopf habe ich mich für 21 Kohlen entschieden (14 unten / 7 oben). Das sollte einer Gartemperatur von ca. 175° entsprechen. Als Kerntemperatur weiche ich von den eigentlichen 75° - 78° für einen Braten allerdings ab. Ich wollte eine Konsistenz wie beim PP. Also 95° - 98°.

Nach etwa 3 Stunden hatte ich bereits 95° im Dopf erreicht. Leider sind die Orangenscheiben etwas sehr dunkel geworden. Das lag jedoch an der Füllhöhe im Dopf und dem direkten Kontakt zum Deckel. Also bitte aufpassen das der Dopf groß genug ist.

Das ganze sollte jedoch einem Anschnitt und dem herrlichen Aroma nicht schaden. Da ich mich für eine höhere Kerntemperatur entschieden habe ist der Nacken nun so saftig und weich das zum schneiden ein extrem scharfes oder elektrisches Messer gebraucht wird.



Orangen-Zimt-Ribs

2 kg	Ribs 4 Stränge
	BBQ-Rub nach Wahl
600 ml	Orangensaft
2 EL	Balsamico
4 EL	Worcestersoße
2 EL	Sojasoße
2 TL	Ingwer gemahlen <small>alternativ frisch</small>
2 EL	Knoblauch gemahlen <small>alternativ frisch</small>
5 EL	brauner Zucker
5 EL	Honig
1 TL	Chili gehackt
3 TL	Zimt

1. Die Ribs von der Silberhaut befreien, rubben und über Nacht kühl stellen
2. Den Dutch Oven ordentlich buttern und die Ribs auf dem Boden verteilen
3. Die restlichen Zutaten vermischen und über die Ribs geben
4. Nach einer Stunde Kochzeit die unteren Ribs mit den oberen Ribs tauschen damit alle mal baden dürfen
5. Nach zwei Stunden die Ribs aus dem Dutch Oven nehmen und die Hälfte der Soße entnehmen
6. Einen Stapelrost (Petromax) in den Dutch Oven stellen und die Ribs darauf platzieren. Die abgeschöpfte Soße in einem extra Topf ordentlich einreduzieren lassen und die Ribs damit glasieren
7. Nach insgesamt 2,5 – 2,75 Stunden sind die Ribs butterweich und fallen vom Knochen

Kohleverteiler: 8 unter dem Dutch Oven, 12 auf dem Deckel



Pökelbraten mit Gemüse-Senfsoße

1,5 kg Pökelfleisch

3 Zwiebeln

0,5 Bund Frühlingszwiebeln

1 große Karotte

3 Knoblauch

2 EL Senf

Salz, Pfeffer

1 EL Senf für die Soße

Das Gemüse säubern und in grobe Stücke schneiden. Das Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Das Fleisch mit dem gepressten Knoblauch und dem Senf einreiben.

Den Boden des Dutch Ovens mit ein bisschen Wasser bedecken. Das Gemüse reingeben und das Fleisch darauf legen. Im Dutch Oven ca. 3 Stunden lang garen.

Nach der Garzeit das Fleisch herausnehmen und den Bratensaft mit dem Gemüse zu einer Soße pürieren und andicken.

Portugiesisches Bohnengulasch mit frischen Bohnen

Karotten waschen, schälen und fein hacken. Zwiebel schälen, ebenfalls fein hacken. Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem großen, breiten Topf erhitzen, das Fleisch kurz anbraten, Zwiebeln und Karotten hinzufügen und andünsten. Mit Wein ablöschen und kurz köcheln lassen. Gemüsebrühe und Lorbeerblätter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und das ganze 1 Stunde bei geschlossenem Deckel leicht köcheln lassen, zwischendurch umrühren. Evtl. etwas Brühe oder Wasser nachgießen. Aufpassen, dass man nicht zuviel Flüssigkeit verwendet, sonst wird die Soße nicht sämig. Immer wieder nachschauen, ob genug Sauce da ist.

In der Zwischenzeit Bohnen putzen und der Länge nach halbieren. Nach ca. 1 Stunde Kochzeit die Lorbeerblätter entfernen, die Bohnen zufügen und bei geschlossenem Deckel und kleiner Hitze langsam garen lassen. Nach Möglichkeit keine Flüssigkeit zufügen, bzw. wenn zuwenig Sauce vorhanden ist, nur ganz wenig nachfüllen. Nach einer guten halben Stunde sind die Bohnen gar. Dann das Ganze nochmal abschmecken, Olivenöl darüber träufeln und genießen! Dazu schmecken am besten Salzkartoffeln.

Tipps: Am besten verwendet man junge Stangenbohnen - z. B. aus dem eigenen Garten. Es dürfen gerne auch mehr Bohnen sein. Ich nehme meist um die 700 g.
Man kann übrigens auch jede andere Fleischsorte für dieses Gericht nehmen. Dadurch kann sich aber die Kochzeit verlängern (z. B. bei Rind).



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Schweinegulasch
2	Karotte(n)
2	Zwiebel(n)
50 ml	Weißwein
300 ml	Gemüsebrühe
2	Lorbeerblätter
	Salz und Pfeffer
500 g	Bohnen, grüne, junge
3 EL	Öl
1 EL	Olivenöl

Pulled Pork aus dem Dutch Oven

Feuertopf

Den Schweinenacken von überschüssigem Fett befreien und mit dem Senf von allen Seiten einreiben. Paprikapulver, Salz, Pfeffer, Kreuzkümmelpulver, Thymian und Rosmarin zu einer Gewürzmischung (Rub) vermengen und den Schweinenacken großzügig damit einreiben. Das Fleisch 12 - 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Am nächsten Tag den Apfel in Stücke und die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden.

Die Kohlen für den Dutch Oven durchglühen. Ich nehme für meinen 4,6 Liter Topf 5 unten und 10 oben. 5 Kohlen unter den Topf geben und in Öl die Zwiebeln anschwitzen. Danach den Apfel dazugeben und anschwitzen. Die Worcestersauce und das Tomatenmark hinzugeben und kurz mitbraten.

Mit der Brühe ablöschen und den Schweinenacken oben drauflegen. Deckel auflegen und diesen mit den restlichen Kohlen beschicken. Wer hat, kann den Schweinenacken auch mit einem Thermometer ausstatten. Nach ca. 1,5 Stunden kann man ein paar neue Kohlen nachlegen (außer man hat speziell langlebige Kohlen).

Nach ca. 2,5 - 3 Stunden ist der Braten fertig, die Kerntemperatur sollte ca. 95 °C betragen. Diesen herausnehmen und 30 - 45 Minuten ruhen lassen. Danach kann der Braten gepullt und je nach Gusto serviert werden.

Entweder in einem Brötchen mit grünem und Krautsalat und 1 - 2 EL der Zwiebel-Apfel-Sauce genießen oder zurück in den Topf geben und mit der Zwiebel-Apfel-Sauce vermengt ein Genuss. Dazu ein gutes Stück Baguette servieren.



Zutaten für 2 Portionen:

600 g	Schweinenacken ohne Knochen
2	Gemüsezwiebel(n)
1	Apfel
250 ml	Brühe
1 Schuss	Portwein
2 EL	Worcestersauce
2 EL	Tomatenmark
	Öl
2 EL	Paprikapulver, edelsüß
1 TL	Salz und Pfeffer, schwarzer
½ TL	Kreuzkümmelpulver
½ TL	Thymian, getrocknet
½ TL	Rosmarin, getrocknet
1 EL	Senf, mittelscharfer

Pulled Pork

Grillrezept mit Soße

Den Schweinenacken mit dem Rub, den man kaufen oder selbst herstellen kann (Rezept hier in der Datenbank), ordentlich einreiben und sofort luftdicht mit Frischhaltefolie einwickeln oder vakuumieren. Über Nacht im Kühlschrank marinieren lassen.

Den russischen Krautsalat (Rezept ebenfalls in der Datenbank) am besten auch einen Tag vorher zubereiten.

Am nächsten Tag Kohlebriketts in einem Anzündkamin vorbereiten und durchglühen lassen. Parallel dazu den Dutch Oven vorbereiten. Dafür werden die Zwiebel geschält, grob gewürfelt und gleichmäßig auf dem Topfboden verteilt. Die Knoblauchzehen pellen und mit dem Messer oder einer Tasse andrücken und zu den Zwiebeln geben. Danach mit dem Schwarzbier aufgießen und das Fleisch drauflegen. Den Topf mit dem Deckel schließen und nach Anleitung die Kohlen darunter und darauf verteilen. Eine niedere Hitze von ca. 170 °C ist zu wählen. In meinem Fall handelt es sich um eine Topfgröße von 12", d. h. hier benötigt man 21 Kohlebriketts, die ca. 3 Stunden glühen. Die Gardauer des Fleisches beträgt ca. 6 Stunden.

Danach das Fleisch vorsichtig aus dem Topf nehmen und die Soße noch etwas reduzieren lassen. Währenddessen die eventuell vorhandenen Knochen entfernen und mit 2 Gabeln das Fleisch quer und längs zur Faser teilen, das sogenannte "pullen". Das Fleisch beiseite stellen und warm halten.

Mit einem Pürrierstab die Soße mixen und im Backofen oder auf dem Grill Pita Fladen erwärmen. Diese werden dann als Tasche aufgeschnitten und mit russischem Krautsalat und Pulled Pork gefüllt. Darüber noch ordentlich Soße und evtl. etwas Barbecuesoße und dann die Tasche schließen und genießen.



Zutaten für 4 Portionen:

1 ½ kg	Schweinenacken (Kamm, Hals), mit oder ohne Knochen
4 m.-große	Zwiebel(n)
1 Knolle/n	Knoblauch
8 EL, gehäuft	Gewürzmischung (Magic Dust)
1 Flasche	Schwarzbier



Pulled Pork aus dem Dutch Oven

- 2,5 kg Schweinenacken am Stück (z.B. Duroc Nacken)
- BBQ-Rub
- BBQ-Sauce
- 2 Gemüsezwiebeln

1. Wir beginnen mit den Vorbereitungen bereits am Vortag. Der Schweinenacken wird von allen Seiten großzügig mit dem Wiesel Ultimate BBQ-Rub, evakuiert und über Nacht im Kühlschrank gelagert. Wer keinen Vakuuierier hat, kann das Fleisch auch in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank lagern. Dabei sollte man den Nacken jedoch in eine Schale legen da Frischhaltefolie nicht dicht ist.
2. Am nächsten Tag nimmt man den Nacken aus dem Kühlschrank und bereitet den Grill für indirekte Hitze vor. Wir haben den Kamado Joe mit eingelegten Deflektorsteinen auf 120-130°C indirekt Hitze eingeregelt und für das Raucharoma drei Hickory Wood Chunks direkt auf die Glut gelegt. Der Schweinenacken wird dann für eine Stunde bei 120-130°C geräuchert. In der Zwischenzeit bereitet man schonmal die Dutch Oven Phase vor und glüht 16 Kokoko Eggs in einem (kleinen) Anzündkamin durch.
3. Dann werden die Zwiebeln geschält und in etwa 5 mm dicke Ringe, bzw. Scheiben geschnitten und auf dem Boden vom Dutch Oven verteilt und der Petromax Stapelrost hineingestellt. Der Stapelrost dient letztendlich dafür, dass das Fleisch nicht im eigenen Saft schwimmt und eine Kruste bekommt. Der Schweinenacken hat auf dem Grill eine wunderbare Farbe bekommen. Er wird nun auf den Stapelrost gelegt und mit dem Grillthermometer verkabelt. Wir haben hier das GrillEye mit zwei Sonden verwendet. Eine Sonde wird mittig ins Fleisch gesteckt, um die Kerntemperatur zu überwachen, die andere Sonde wird auf den Stapelrost gelegt, um die Gartemperatur zu überwachen. Die Fühlerkabel der Sonden werden an der Seite durch die Kabeldurchführung am Dutch Oven gelegt. Wenn dann der Deckel aufgesetzt wird, ist darauf zu achten, dass die Kerbe im Deckelrand genau über der Kabeldurchführung vom Topf gelegt wird, damit die Leitungen nicht gequetscht werden.
4. Nun werden die Briketts gleichmäßig unter dem Boden und auf dem Deckel verteilt. In diesem Fall acht Kokoko Eggs unter dem Dutch Oven und acht Stück auf dem Deckel des Dutch Ovens. Ziel ist es, ein Garraumtemperatur von etwa 130°C zu erreichen. Die Anzahl der Briketts hängt letztendlich von der Qualität und Größe der Briketts, sowie von den Umgebungstemperaturen und Windbedingungen ab und kann abweichen.
5. Das Pulled Pork aus dem Dutch Oven benötigt etwa 3-4 Stunden bis es fertig ist. Perfekt ist es, wenn es beim Reinstechen mit einem Temperaturfühler butterzart ist und sich der Fühler fast ohne Widerstand ins Fleisch stechen lässt. Das kann bei einer Kerntemperatur von etwa 85- 95°C der Fall sein. Man sollte das Fleisch nicht zwingend auf 95°C ziehen. Wenn es bei 90°C schon butterweich ist, wird es bei 95°C nicht unbedingt besser. Daher empfiehlt es sich die Zartheit durch Einstechen zu überprüfen und nicht zwingend nach Kerntemperatur zu gehen. Wenn das Pulled Pork aus dem Dutch Oven fertig ist, nimmt man den Feuertopf aus der Glut und stellt ihn für ca. 30 Minuten an die Seite, damit das Fleisch ein wenig ruhen kann. Da das Fleisch mehr als genug Hitze in sich hat und auch der Dutch Oven genug Hitze gespeichert hat, braucht das Fleisch nicht in Alufolie gewickelt zu werden.
6. Nach der Ruhephase wird das Fleisch heraus genommen und "gepulled". Dazu kann man beispielsweise die Pulled Pork Krallen verwenden. Der Stapelrost wird entnommen und die Flüssigkeit aus dem Topf abgegossen. Die Zwiebelringe aus dem Feuertopf sind jetzt ein prima Topping für den Pulled Pork Burger. Je nach Geschmack und gewünschter Saftigkeit, wird das Pulled Pork aus dem Dutch Oven mit dem Sud und der BBQ-Sauce vermischt und im Dutch Oven serviert. Am besten schmeckt es natürlich klassisch mit Coleslaw auf einem Burger Bun.



Pulled Pork nach Slater

PP

1,8 kg Schweinenacken am Stück

1 Tasse Senf nach Wahl

BBQ Rub nach Wahl

Sud

0,33 l Bier Fohr Pils

0,2 l Cola Zero

1 Stück Zwiebel

3 Stück Knoblauchzehen

24 Stunden vor Beginn wird das Pulled Pork standardmäßig mit Senf bestrichen und mit BBQ Rub bestreut. Ab in Folie und in den Kühlschrank zum Durchziehen. Ich hab mein PP nicht gespritzt, da es nachher in einem Sud im Dutch Oven liegt.

Am Tag des Pork werden die Zutaten für den Sud (siehe Liste) in den Dutch Oven gegeben und das Pork einfach hineingelegt.

Kohlenverteilung:

Am Anfang bis ca. 1,5 Stunden vor Schluss, unten meistens 6 und oben 12 Kohlen. 1,5 Std. vor Schluss hab ich dann den Sud abgeschöpft und ordentlich Feuer gemacht. 10 Kohlen unten und ca. 20 oben. Das hat nochmal schön Kruste am Rand gegeben.

Insgesamt waren es um die 420 Minuten, man muss allerdings nach Thermometer gehen, aber das wird ja bekannt sein.

Absolut empfehlenswert für Leute, die keinen Smoker haben und trotzdem ein Pulled Pork machen wollen. Sicherlich lässt sich da noch was mit flüssigem Rauch machen, hab mich aber bewusst dagegen entschieden. Vielleicht kann man auch zuerst das Stück auf dem Grill räuchern und dann in den Dutch Oven geben, dass überlasse ich aber euch.

Pulled Pork aus dem Dutch Oven

Als erstes muss man den Nackenbraten von grobem Fett befreien. Dann reibt man den Braten gründlich mit Senf ein. Jetzt wird der Rub auf dem Braten verteilt. Hier nicht mit dem Rub sparen. Nach dem „pullen“ soll ja alles gut gewürzt schmecken. Danach das Fleisch in Frischhaltefolie packen und über Nacht in den Kühlschrank legen. Es sollte am nächsten Tag mindestens 1 1/2 Stunden vorher aus dem Kühlschrank genommen werden, damit es komplett Zimmertemperatur angenommen hat.

Die Zwiebeln in halbe Ringe schneiden. Den Apfel schälen und klein würfeln. Die Peperoni klein mörsern.

Jetzt die Briketts für den Dutch Oven anzünden. Ich habe 6 unten und 12 oben geplant.

Die 6 glühenden Briketts unter den Dutch Oven legen und das Öl in den Oven gießen. Wenn es warm ist, die Zwiebeln darin kurz anbraten. Kurz danach die Apfelstücke dazu geben und auch kurz mit anbraten. Nach ungefähr 5 Minuten die Peperoni, das Tomatenmark und die Hoisinsauce dazu geben, gut verrühren und 3 Minuten anrösten.

Jetzt den Nackenbraten auf die Mischung legen, die Brühe dazu gießen und den Oven mit dem Deckel verschließen. Die restlichen Briketts auf den Deckel legen. Und erst mal abwarten.

Nach 3 Stunden im Dutch Oven hat der Braten die Kerntemperatur von 95 Grad erreicht. Den Braten raus nehmen, in Alufolie wickeln und mindestens 45 Minuten ruhen lassen.

Der Braten kann jetzt „gepullt“ werden! Die Zwiebel-Apfel-Mischung und ein bisschen Sauce aus dem Oven zum Fleisch geben.

Das Pulled Pork kann hervorragend zu einem Burger weiter verarbeiten. Ganz einfach die Burger Buns aufschneiden, Coleslaw drauf, Pulled Pork drauf und mit etwas BBQ-Sauce übergießen. Das war's. Lecker!



Zutaten für 6 Portionen:

- 2 ½ kg** Schweinenacken
- 3 EL** Senf
- 4 EL** BBQ-Rub (z.B. Magic Dust Rub)
- 3 EL** Tomatenmark
- 2** Peperoni, getrocknete
- 400 ml** Brühe
- 1** Apfel
- 6 kleine** Zwiebel(n)
- 1 Schuss** Sherry
- 1 EL** Hoisinsauce
- 1 EL** Öl zum Braten



Rauch-Bauch

1 kg Schweinebauch ohne Schwarte

1 Bnd. Radieschen

1 Bnd. Lauchzwiebeln

1 Ta. BBQ Sauce

- 1 Den Schweinebauch in ca. 3*3cm große Würfel schneiden und mit einem Rub nach Wahl einreiben.
- 2 Aus Alufolie ein kleines Räucherschiffchen basteln und mit Räuchermehl füllen.
- 3 Den Topfdeckel mit der Unterseite nach oben auf ein Kreuz (AZK App) oder ähnliches stellen. Räucherschiffchen an eine Seite des Deckels legen und die Schweinebauchwürfel auf Gussrost bzw. Stapelroste platzieren.
- 4 12 Briketts unter den Deckel legen und eins in das Räucherschiff. Mithilfe von 2 Abstandhaltern (ca. 5mm) den Topf so drüberstülpen das der Rauch zirkulieren kann und die Kohle im Räucherschiff nicht erlischt. 9 Briketts auf den Topfboden, der ja jetzt nach oben zeigt.
- 5 Nach 2 Stunden nimmt man den Topf wieder runter und das Räucherschiffchen raus. Den Deckel füllt man nun mit Flüssigkeit(Cola, Apfelsaft...) bis zur Oberkante des Gussrostes auf. Als Ersatz für den Gussrost kann auch ein Kuchengitter mit Füßen dienen.
- 6 Für die Dünstphase kommt der Topf (ohne Abstandhalter) wieder drauf und wird wieder mit Kohlen bestückt. Vorsicht! Den Flüssigkeitsstand hin und wieder kontrollieren, sonst gibt es feste Verkrustungen.
- 7 In der Zwischenzeit die Radieschen und die Lauchzwiebeln in ganz feine Stückchen schneiden.
- 8 Nach 2 Stunden Dünstphase wird der Topf wieder runtergenommen. Die Fleischwürfel werden nun mit der BBQ-Sauce in den Topf gegeben und vorsichtig umgerührt.
- 9 Die BBQ-Sauce dient als "Kleber" für die Gemüsestückchen. Hierzu werden die Rauch-Bauch-Würfel entweder mit den Radieschen/Lauchzwiebeln bestreut oder darin gewälzt.

Ribs aus dem Dutch Oven



2 kg Spareribs

1 Stk. Rote Paprika

1 Stk. gelbe Paprika

1 Stk. Zwiebel

Stk. Barbecuesauce

Stk. Magic Dust Rub

1 Stk. Bier (Flasche)

- 1 Dutch Oven einfetten, Paprikas und Zwiebel in Scheiben schneiden und auf den Boden des DO legen.
- 2 Silberhaut von den Spareribs entfernen und mit Magic Dust rubben.
- 3 Spareribs auf die Paprikas legen. Zwischen die Ribs immer schön dick BBQ Sauce.
- 4 Bier auffüllen, aber nur soweit das die Paprikas und Zwiebeln bedeckt sind, nicht die Spareribs
- 5 Das ganze dann ca 2,5 - 3 Stunden im Dutch und das Fleisch fällt von den Knochen.
- 6 Habe zwischendurch mal etwas Flüssigkeit abgeschöpft.

ROSMARIN-BRATEN MIT GEMÜSE IM DUTCH OVEN



1 Schopfbraten ca. 700 Gramm
125 Gramm Bacon-Scheiben
4 Möhren
4 Stangen Sellerie oder
1 Pastinake
2 große Zwiebeln
6 Knoblauch-Zehen
Rosmarin-Gewürz, Salz und Pfeffer
ein paar Zweige frisches Rosmarin
Bier

Den Braten an der Seite und unten mit Speck belegen und mit Metzgersgarn zusammenbinden. Die Oberseite mit Öl und Rosmarin-Gewürz bestreichen. Kartoffeln in Spalten, Zwiebeln, Möhren und Sellerie bzw. Pastinake in große Stücke schneiden.

Wir haben diesmal einen [FT6 von Petromax](#) genommen. Etwas Öl in den Dutch Oven geben, den Rosmarin-Braten in die Mitte legen, Kartoffeln, Gemüse, Zwiebeln und Knoblauch darum drapieren. Alles mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und mit ein paar Rosmarinzwiegen garnieren.

Im Atagohaben wir gut 20 Grill-Briketts angezündet. Später haben wir ein Drittel unter sowie zwei Drittel der Briketts auf dem Dutch Oven verteilt. Braten und Gemüse haben wir erst kurz schmoren lassen und dann etwas Bier dazu gegeben, so dass der Boden bedeckt war. Zwischenzeitlich haben wir den Braten einmal gedreht.

Alles zusammen haben wir dann circa eine Stunde schmoren lassen. Das Ergebnis war wirklich köstlich. Das Fleisch äußerst zart und saftig, ein Genuss.



Sahnefilet

500 g Schweinefilet
5 Stk. grosse Zwiebeln
5 Stk. Knoblauchzehen
300 ml Sahne
100 g Käse (Gouda, Emmentaler, Bergkäse, etc.)
etwas Salz
Pfeffer
Paprika

- 1 Den Käse reiben, die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden, den Knoblauch hacken.
- 2 Das Schweinefilet in ca. 3cm - 4cm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Den Dutch Oven auf Temperatur bringen und etwas Öl darin erhitzen. Dann die Filetstücke anbraten. Danach wieder aus dem Dutch Oven nehmen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
- 4 Die Zwiebeln nun in den Dutch Oven geben und ebenfalls leicht bräunen. Anschließend den gehackten Knoblauch dazu geben.
- 5 Nun die Zwiebeln etwas zur Seite und das Filet unten im Dutch Oven platzieren. Mit den Zwiebeln abdecken. Wer mag, kann an dieser Stelle noch ein paar frische, in Scheiben geschnittene Champignons hinzugeben. Nun alles mit Salz, Pfeffer und etwas Paprika würzen.
- 6 Nun die Sahne darüber geben, mit dem Käse bestreuen, den Deckel des Dutch Oven schließen und für Oberhitze sorgen. Nach ca. 30 Minuten sollte der Käse zerlaufen und leicht Farbe angenommen haben, dann ist es fertig und kann genossen werden.

Dutch Oven Schaschlik



1,5 Kg	Schweinenacken
	Frühstücksspeck am Stück
4 Stück	große Gemüsezwiebel
3 Stück	Paprika
1 Dose	geschälte Tomaten
2 EL	Tomatenmark
2 Stück	Knoblaichezehen
1 Tasse	Heinz Tomatenketchup
1 Tasse	Wasser
1 Glas	Pusztasalat
2 EL	Speiseöl
1-2 TL	Gemüsebrühe
	Salz & Pfeffer zum würzen
	Paprika, rosenscharf zum abschmecken
	Worcestersoße zum abschmecken

1. Den Schweinenacken in ca. 3 x 3 cm Würfel schneiden und 3 Zwiebeln schälen und achteln. Den Speck in 2 cm Streifen schneiden und jetzt das Fleisch den Speck und die Zwiebeln abwechselnd auf Spieße stecken.

2. Die Spieße im DO kräftig anbraten und heraus nehmen. Nun die letzte Zwiebel in Ringe schneiden, den Knoblauch andrücken, und beides im DO anschwitzen. Die Paprika in ca. 3 cm große Würfel schneiden und kurz mit anschwitzen. Das Tomatenmark unterrühren und etwas warten. Danach die Tasse Ketchup und Wasser den Puszta Salat und die Tomaten hinein geben. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen und außerdem mit Paprika rosenscharf und Worcestersoße abschmecken.

3. Die Spieße dazu geben und dass ganze für 2,5 – 3 Stunden im DO schmoren lassen, zwischen durch mal rühren damit nichts anbackt. Beim DO immer mehr Kohle auf den Deckel geben als unter den Topf selber. Wir arbeiten auch hier mit der Greek Fire Kohle und sind sehr zufrieden mit der Ergiebigkeit. Als Beilage reicht uns ein leckeres Brot es geht aber auch Reis oder Salzkartoffeln.

Schaschliktopf aus dem Dutch

Oven

Alle Zutaten in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Holzkohlen vorheizen. Den Dutch Oven auf den Rost über die Kohle stellen und das Fleisch mit etwas Öl anbraten. Die restliche Zutaten außer der Crème fraîche in den Topf geben und mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chiliflocken würzen.

2 Stunden zugedeckt köcheln lassen. Je nach Größe des Dutch Ovens diesen oben mit glühender Holzkohle belegen.

Die Crème fraîche zugeben und umrühren. Weitere 45 Min köcheln lassen.



Zutaten für 8 Portionen:

600 g	Schweinegulasch
3	Paprikaschote(n)
2	Gemüsezwiebel(n)
500 g	Bacon
500 ml	Tomaten, passierte
4 cl	Weinbrand
200 g	Crème fraîche
2 Dose/n	Tomaten, stückige, je ca. 400 g
6	Gewürzgurke(n)
	Öl
	Salz und Pfeffer
	Paprikapulver
	Chiliflocken

Schichtfleisch

Am Vortag den Schweinenacken in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Evtl. vorhandenen Knochen auslösen. Die Scheiben nach Wunsch mit Senf und dem Rub einreiben, da muss man nicht sparsam sein. Danach das Fleisch gut verpackt über Nacht in den Kühlschrank legen.

Die Zwiebeln und die Paprikaschoten in etwa 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Boden des Dutch Oven ordentlich mit dem Bacon auslegen.

Den Topf am besten auf die Seite legen, das erleichtert die Schichtung. Abwechselnd Schicht für Schicht Fleisch, Zwiebeln und Paprika einlegen. Den Topf wieder hinstellen und ordentlich BBQ-Sauce drübergeben. Zuerst den übrigen Bacon im Schachbrettmuster auslegen; dieser Teil wird besonders knusprig.

Nun kann der Ofen befeuert werden, 6 Briketts unten und 12 Briketts auf den Deckel. Nach etwa 10 Minuten sollte man schon ein deutliches Blubbern aus dem Topf hören. Nach 2 Stunden bis zu 3 Stunden garen lassen.

Dazu passt sehr gut Baguette, auch Kartoffeln oder Reis und ein schönes, kühles, Bier.



Zutaten für 6 Portionen:

- 3 kg** Schweinenacken
- 400 g** Bacon
- 4 große** Gemüsezwiebel(n)
- 2 große** Paprikaschote(n)
- 250 g** BBQ-Rub
- 500 ml** BBQ-Sauce, gute
- etwas** Senf, optional



Schichtfleisch

2 & 1/5 kg Schweinenacken

400 g Bauchspeck

2 Stk. Zwiebeln (große)

etwas Magic Dust

- 1 Schweinenacken in fingerdicke Scheiben schneiden und beidseitig würzen
- 2 Dörrfleisch in ca 3 mm dünne Scheiben schneiden
- 3 2 große Metzgerzwiebel ebenfalls in Scheiben schneiden. Flüssigkeit angießen ist nicht notwendig, da die Zwiebel selbst genug davon abgibt
- 4 Die Menge reicht, um einen 10er DO zu füllen. Das Fleisch muss press sitzen
- 5 Den DO mit Palmin einfetten. Dann abwechselnd Fleisch, Dörrfleisch und Zwiebeln senkrecht schichten
- 6 Mit 10 Brekkies unten, 17 oben wird der Topf befeuert
- 7 Nach 1 Stunde sieht man, dass die Zwiebeln ordentlich Flüssigkeit ziehen. Die Flüssigkeit soll brodeln
- 8 Nach 2 Stunden 5 Brekkies oben und unten nachlegen. Nach 3 Stunden ist Schluss. Die Flüssigkeit hat sich auf etwas die Hälfte reduziert.

Schichtfleisch



1 Ta. Dry Rub (s. in Anleitung)
2 & 1/2 kg Schweinenacken

2 EL Butterschmalz
50 Sch. Bacon (3 mm dicke Scheiben)
4 Stk. Metzgerzwiebeln

5 Stk. Fleischtomaten (in dicke Scheiben geschnitten) 4 Stk.
Paprikaschoten (rot, große, Deckel entfernt, entkernt, in dicke
Scheiben geschnitten)

10 Stk. Champignons (große, entstielt, in große Scheiben
geschnitten)

10 Stk. Knoblauchzehen (geschält, angedrückt)

100 ml BBQ-Soße (beste Qualität, mit Rauchgeschmack)

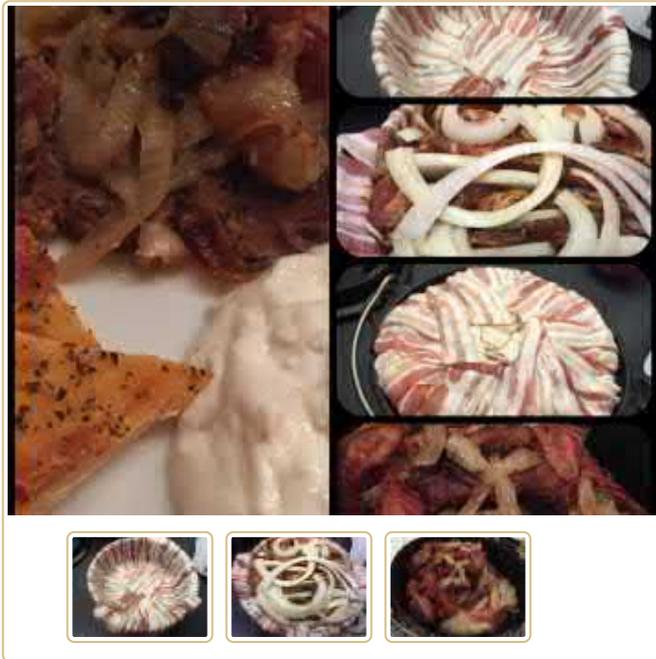
Vorbereitung der Sau: Den Nacken in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, beidseitig kräftig mit dem Dry Rub einreiben und zugedeckt für 24 Stunden in den Kühlschrank geben.

Feuer frei: Der Tag der Wahrheit ist gekommen: es geht los mit der Zubereitung, aber erst mal heißt es Feurio! Nun müsst Ihr Euch entscheiden wie Ihr anfeuern wollt! Mit einer richtigen Glut von Holzsplittern oder mit Briketts. Da es mein erstes Event im Dutch Oven war, sollte es auch mit Erfolg gekrönt sein und deswegen nahm ich die leichtere Variante mit den Briketts. Aber achtet darauf, dass Ihr welche verwendet die eine lange Brenndauer haben! Und da dies ja etwas dauert, fangt Ihr damit an und nun aber ab in die Küche und den Topf vorbereiten! Für den 14 Zoll Dutch Oven habe ich 33 Briketts verwendet. 22 kommen unter dem Topf, der Rest auf den Deckel drauf.

Schnippelei: Es schaut schlimmer aus wie es ist! Da Ihr ja nicht in Kleinstarbeit schnippeln müßt, ist dies auch relativ schnell erledigt

Schichten, schichten und nochmals Schichten: Jetzt erst mal den Dutch Oven mit Butterschmalz schön einfetten. Dann erst mal unten flächig eine Schicht mit dem Bacon auslegen. Dies verhindert dass das Fleisch anbrennt und bringt noch mehr Geschmack rein. Dann "klebt" Ihr eine Scheibe vom Nacken seitlich an den Topf und daneben noch eine, dann davor eine Reihe mit Zwiebelringen. Ihr müsst dabei beachten, dass wirklich eng geschichtet wird. Die Scheiben habe ich nochmals halbiert. Weil ich bedenken hatte, dass der Topf sonst nicht voll wird und es war gut so! Nun folgt eine Schicht Tomaten und eine Schicht Paprikaringe. In die Paprikaringe gebt ihr die Champignonscheiben hinein. Dann geht es wieder mit dem Fleisch weiter. Und wieder von vorn..... und wieder von vorn..... solange bis der Topf proppevoll ist! Wie gesagt es soll straff geschichtet sein.

Vor dem Brutzelgang: Wenn ihr mit dem Schichten fertig seit, verteilt oben darauf die Knoblauchzehen, als auch die BBQ-Sauce und dann oben wieder eine komplett geschlossene Schicht von dem Bacon. Achtet wirklich auf eine Top Qualität der B-B-Q Soße. Es darf auch nicht zuviel verwendet werden. Die die ich verwendet hatte, brachte einen schönen leichten angenehmen Rauchgeschmack ins Fleisch mit dazu.



Schichtfleisch

1 kg Schweinenacken

400 g Speck (zwei Packungen)

1 Stk. Gemüsezwiebel

etwas Royal Spice Gyros impression

- 1 Den Schweinenacken in möglichst feine Scheiben schneiden (ca. 0,5 cm) und z.B. mit "Gyros impression" von Royal Spice würzen.
- 2 Die Gemüsezwiebel in möglichst feine Scheiben schneiden (ca. 0,3 cm).
- 3 Den Dopf (FT3) mit Speck auslegen (siehe Foto).
- 4 Abwechselnd Fleisch und Zwiebeln in den Dopf schichten.
- 5 Den Dopf mit geschlossenem Deckel eine gute Stunde lang erhitzen (z.B. mit Kohle, 180 Grad im Grill oder Backofen).

Schichtfleisch im 9er Dutch Oven



2 kg Schweinenacken am Stück

800 g Bauchfleisch in Scheiben 3

Stk. große Gemüsezwiebeln

1 Ta. BBQ Sauce

1/2 Ta. Grillgewürz

- 1 Das Schweinefleisch von groben Fett befreien Anschließend in Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Steakgewürz einreiben. Ich habe Blockhaus Steakpfeffer verwendet.
- 2 Die Gemüsezwiebeln in ca. 3mm dicke Scheiben schneiden
- 3 Nun geht es ans Schichten. 1. Fleischscheibe hochkant in den Dutch Oven stellen. 2. Speckscheibe an die Fleischscheibe stellen. 3. Zwiebelscheibe an die Speckscheibe stellen. Diese Arbeitsschritte immer wiederholen, bis der Dutch Oven prall gefüllt ist. Bei dem 9er Dutch Oven passen diese Mengen optimal. Alles schön eng geschichtet.
- 4 Eine Tasse BBQ/ Grillsauce über der Schicht verteilen. Hierzu könnt ihr entweder eine fertige Sauce nehmen, oder ihr mischt euch eure spezial Sauce zusammen,
- 5 Nun die Briketts für den Dutch Oven entzünden. 7 /17 (7 unten/ 17 oben) Und dann geht das Dopfen los. Nach ca. 60 min müssen die Briketts erneuert werden. Ich habe die guten Grillis verwendet. Sehr gute Qualität, es blieb nur weisse Asche über.
- 6 Nach gut 2 Stunden Garzeit war das Ziel erreicht.



Schichtfleisch im Dutch Oven

Magic Dust Grillpaste!

1/2 Tasse Paprika (mild)

1/4 Tasse feines Salz

1/4 Tasse Staubzucker

1/4 Tasse Chillipulver

1/4 Tasse gemahlene Cumin/Kreuzkümmel

1/4 Tasse Knoblauchgranulat

2 EL Cayenne

2 EL Senf (ich habe Bautzner Senf genommen)

2 EL gem. schwarzen Pfeffer

Natives Olivenöl

Nacken ca. 3 KG

3 Gemüsezwiebeln

Bauchspeck

Die Zutaten zusammen fügen und gut Verrühren!

Mit Natives Olivenöl anreichern bis es eine Paste ist. Das Fleisch mit der Paste gut bestreichen und ca. 1 Tag ziehen lassen.

Den Dutch Oven mit dem Schichtfleisch, Zwiebeln, Bauchspeck füllen und ca. 2 Std. köcheln lassen.

Fertig!!!

Guten Appetit

Geschmortes Schichtfleisch



- 750 g Porree (Lauch)
- Salz
- 500 g Champignons
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2-3 EL Öl
- Pfeffer
- 1 gehäufter TL Speisestärke
- 1 (150 g) Becher Crème légère (15 % Fett)
- 4 EL Tomatenketchup
- 8 (ca. 500 g) dünne Schweineschnitzel "Rouladendicke"
- 600 g Kartoffeln
- 2-3 Stiel(e) Petersilie
- Öl

Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden. Zugedeckt in 250 ml kochendem Salzwasser 6-8 Minuten kochen. Auf ein Sieb gießen, abtropfen lassen, Gemüsewasser auffangen. 150 ml abmessen.

Champignons putzen, säubern und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelringe darin anbraten. Champignons zufügen und unter Wenden ca. 5 Minuten mitbraten, bis sie zu bräunen beginnen. Mit wenig Salz und Pfeffer würzen und mit Stärke bestäuben. Unter Rühren kurz andünsten. 150 ml Gemüsewasser, Crème légère und Ketchup zufügen, aufkochen und ca. 1 Minute köcheln.

Eine hohe Auflaufform (ca. 27 x 18 cm, 1,5 Liter Inhalt) leicht mit Öl ausstreichen und 1/4 der Champignonsoße hineingeben. Darauf 4 Schnitzel legen, und mit einer Schicht Soße und der Hälfte des Porrees bedecken. Darauf nochmals eine Schicht Schnitzel, Porree und Soße geben. Mit einem Deckel oder gut mit Alufolie verschließen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 2 Stunden schmoren. Nach 1 1/2 Stunden Deckel bzw. Alufolie abnehmen und offen fertig garen.

Kartoffeln waschen, schälen und zugedeckt in wenig kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen. Petersilie waschen, trocken schütteln und fein hacken. Über das Schichtfleisch streuen. Kartoffeln dazureichen



Schichtfleisch Dopfgucker-Style

1 Kg	Schweinenacken	in Scheiben
1 Kg	Schweinebauch	in Scheiben
2 Stück	2	Gemüsezwiebel
Stück 1/2		Paprika
Liter 50 ml		klare Suppe
100 ml	50	Honig
ml 40 ml	1	Zuckerrübensirup
Tube 1 EL		Essig
1 EL		Worcestersoße
		Tomatenmark
		Paprikapulver
		Herbaria Mapuche
		Feuer
		Rub nach Wahl
		Chilli

1. Das Fleisch in Scheiben und mit dem Rub würzen
2. Die Zwiebel und Paprika in feine Streifen schneiden
3. Fleisch und Gemüse abwechselnd in den Dutch Oven schichten
4. So in etwa sollte es dann aussehen
5. Die restlichen Zutaten zu einer Soße verrühren und über das Schichtfleisch geben
6. Für ca 3 Stunden unters Feuer geben und dann genießen
7. Dazu passt hervorragend das Joghurtbrot welches ihr auch hier in den Rezepten findet lassts

Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

super zart mit leckerer Soße

Das Fleisch mit dem BBQ-Rub einreiben und 8 Stunden ziehen lassen.

Den Dutch Oven mit Bacon auslegen. Das Fleisch mit Zwiebeln, Pilzen und Knoblauch von außen nach innen abwechselnd einschichten, dann mit dem restlichen Bacon bedecken, etwas BBQ-Soße dazugeben.

Die Holzkohlen vorheizen und je nach Größe des Dutch Ovens diesen von unten und oben damit belegen. Gut 3 - 4 Stunden schmoren lassen. Das Fleisch wird super zart und weich.



Zutaten für 10 Portionen:

2 ½ kg	Schweinenacken, in ca. 1 cm dicken Scheiben
300 g	BBQ-Rub
2 ½ kg	Zwiebel(n), in ca. 1 cm dicken Scheiben
etwas	BBQ-Sauce
20 Scheibe/n	Bacon
n. B.	Pilze, klein geschnitten
3	Knoblauchzehe(n)

Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

Oven

einfach und mega lecker

Für dieses Rezept benötigt ihr einen Dutch Oven oder Feuertopf mit ca. 5 - 6 Liter Fassungsvermögen. Wenn ihr genug Zeit habt, beginnt ihr am besten schon am Vortag mit den Vorbereitungen, dann kann der Rub schön ins Fleisch einziehen. Als erstes wird der Schweinenacken in etwa 1 - 1,5 cm dicke Scheiben geschnitten. Anschließend das Fleisch großzügig mit dem Rub würzen, einmassieren und wer die Möglichkeit hat, evakuieren und ab damit in den Kühlschrank. Man kann das gewürzte Fleisch aber auch einfach in eine Schüssel legen.

Am nächsten Tag werden dann zunächst die Briketts in einem Anzündkamin durchgeglüht. Während die Briketts durchglühen, können die Zwiebeln in ca. 5 mm dicke Ringe geschnitten werden. Hier kommt es nicht drauf an wie akkurat die Ringe geschnitten sind, die Zwiebeln zerfallen zum Schluss eh.

Nun wird der Dutch Oven komplett mit Bacon ausgelegt, der zum einen das Fleisch vor dem Anbacken schützt und wie wir alle wissen, wird mit Bacon alles besser!

Anschließend kann mit dem Schichten begonnen werden. Dabei wird immer abwechselnd eine Lage Fleisch und eine Lage Zwiebeln gelegt, bis der Dutch Oven komplett gefüllt ist. Dabei sollten die Lagen schön fest geschichtet werden. Falls man beim Schichten merkt das man doch zu wenig Fleisch hat um den Dutch Oven zu füllen, könnt ihr zum „verfüllen“ auch noch Paprika oder Kartoffeln nutzen.

Zum Schluss kommt die Barbecue-Sauce eurer Wahl über das Fleisch. Weitere Flüssigkeit wird nicht benötigt, da die Zwiebeln noch reichlich Flüssigkeit abgeben. Dann heißt es Deckel drauf und den Oven nach Herstellerangaben mit Briketts bestücken. Das Schichtfleisch sollte gute 2,5 - 3 Stunden bei 180 °C schmoren. Schaut einfach in die Anleitung des Verwendeten Dutch Ovens, da die nötige Brikettanzahl je nach Hersteller variieren kann.

Hinweis: Die Anzahl der Briketts hängt natürlich stark von der Witterung und der Qualität der Briketts ab. Sollte es sehr windig sein, denkt frühzeitig daran, neue Briketts durchzuglühen und bei Bedarf nachlegen zu können. Nach etwa 2,5 Stunden Garzeit ist das Schichtfleisch so zart, dass es schon beim Herausnehmen auseinanderfällt.



Zutaten für 8 Portionen:

3 kg	Schweinenacken (ohne Knochen)
400 g	Bacon
3	Gemüsezwiebel(n)
300 ml	BBQ-Sauce nach Wahl
	Rub nach Wahl, z. B. Magic

Schichtfleisch aus dem Dutch

Oven

einfach, aber superlecker

Den Schweinekamm vom Metzger in ca. 1,5 - 2 cm starke Steaks schneiden lassen, die Gewürze vermischen und das Fleisch von allen Seiten gut damit einreiben. Die Zwiebeln und Paprikaschoten in relativ grobe Streifen schneiden.

Zuerst den Boden des Dutch Oven mit den Baconstreifen auslegen. Ist das vollbracht, die Wände hochkant auslegen, sodass die Baconstreifen über den oberen Rand hinausragen. Jetzt das Fleisch Hochkant quer an die Wand stellen und vor dem Fleisch Zwiebelringe (als "Abstandshalter zum nächsten Stück Fleisch) stellen. Nach dem ersten Stück kann die nächste Schicht Fleisch nebeneinander gestellt werden und dann auch wieder Zwiebelringe davor (nicht sparen mit den Zwiebeln). So geht das immer weiter bis der DO voll ist.

Jetzt auf dem Fleisch mit einem Esslöffel die BBQ-Sauce gleichmäßig verteilen und danach die restlichen Zwiebelringe und Paprikastreifen auf das Fleisch geben. Zum Schluss alles mit Baconstreifen abdecken, dass nichts mehr von Fleisch oder Paprika etc. zu sehen ist.

Den Deckel drauflegen und für gute 2,5 - 3 Stunden auf dem vorgeheizten Gasgrill bei 160 °C garen.



Zutaten für 8 Portionen:

3 kg	Schweinenacken (Kamm)
4 m.-große	Zwiebel(n)
2	Paprikaschote(n), gelb und rot
6 TL, gehäuft	Salz
3 TL, gehäuft	Pfeffer
1 TL	Kreuzkümmelpulver
2 EL, gehäuft	Paprikapulver, edelsüß
6 Pck.	Bacon
1 Flasche	BBQ-Sauce (Bullseye Bacon Style Sauce)

Schichtfleisch aus dem Dutch Oven

Dutch Oven (DO 9), geht aber auch im Bräter (DRM 30 cm) und im Backofen

Den Schweinenacken in ca. 1,2 - 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Den Dry Rub gleichmäßig auf jeder Scheibe vollflächig verteilen. Die Zwiebeln und die Paprikaschote in feine Streifen schneiden.

Den Boden und den Rand vom Dutch Oven oder Bräter möglichst lückenlos mit Baconscheiben auslegen. Dann den Topf ca. 0,5 cm hoch mit Zwiebeln auslegen.

Jetzt vom Rand aus hochkant beginnend schichten: Zwiebel - Fleisch - Bacon - Zwiebel - Fleisch - Bacon usw. Dabei darauf achten, dass die Zutaten schön fest gepresst eingelegt werden. Wenn das gesamte Fleisch aufgebraucht ist, wieder eine ca. 0,5 cm hohe Schicht Zwiebeln verteilen und darauf wieder Bacon auslegen. Jetzt die BBQ-Sauce darübergießen.

Den Dutch Oven für ca. 3 - 3,5 Std. auf 11 glühende Briketts stellen und 15 glühende Briketts auf dem Deckel verteilen. Nach dieser Zeit sollte nur noch Asche vorhanden sein. Alternativ einen Bräter die gleiche Zeit bei 180 °C in den Backofen stellen.

Für die Soße einfach mit einer Kelle den Sud aus dem Dutch Oven mit etwas Zwiebeln und Bacon abtragen und in einer Schüssel mit einem Stabmixer pürieren.

Dazu passt ein leckeres Weißbrot oder ein Ciabatta.



Zutaten für 10 Portionen:

2 ½ kg	Schweinenacken
2 kg	Gemüsezwiebel(n)
1	Paprikaschote(n), rot
1 kg	Bacon (am besten selber geräuchert), in Scheiben
350 g	BBQ-Rub (Memphis Dry Rub)
400 ml	BBQ-Sauce

Schichtfleisch ohne Bacon

aus dem 12" Dutch Oven

Die Schweinenackensteaks von beiden Seiten mit einer Steakgewürzmischung würzen und nacheinander hochkantig in den Topf platzieren. Nachdem das erste Steak im Topf ist, legt man eine Lage der gehobelten Zwiebeln darauf und legt das nächste Steaks an, bis alle Steaks im Topf untergebracht wurden. Die Fleisch- und Zwiebelschichten sehr eng aneinander drücken. Durch das Schmoren verliert das Fleisch etwas an Volumen. Deshalb darf die Schichtung etwas gequetscht aussehen. Die Barbecuesoße gleichmäßig über dem geschichteten Fleisch verteilen.

Jetzt 23 Grillbriketts zum Glühen bringen. Unter den Dutch Oven werden 7 Grillbriketts gelegt. Den Deckel aufsetzen und die restlichen 16 Grillbriketts rundum gleichmäßig auf dem Deckel verteilen. Je nach Fleischmenge und Topfgröße muss der Vorgang eventuell wiederholt werden. Nach maximal 2,5 Std. ist das Fleisch herrlich zart und durch die verkochten Zwiebeln hat die Soße eine sehr sämige Bindung. Das fertige Fleisch kann direkt aus dem Topf heraus serviert werden.



Zutaten für 10 Portionen:

2 ½ kg	Schweinenackensteak(s) ohne Knochen
500 g	Zwiebel(n), in dünne Scheiben gehobelt
500 ml	BBQ-Sauce
etwas	Steakgewürz, z.B. Gyrosgewürz



Schinkenröllchen

400 g gemischtes Hackfleisch
1 Ei
etwa 15 dickere Scheiben Kochschinken
1 Zwiebel
1 Becher Sahne
250 ml Tomatensoße
1/2 Paprika
1 EL scharfen Senf
1 in Milch eingeweichte Semmel
1 EL Paprika
Salz
Pfeffer

Die Paprika in kleine Stücke schneiden und mit dem Hackfleisch, dem Ei, der Semmel und den Gewürzen vermengen.

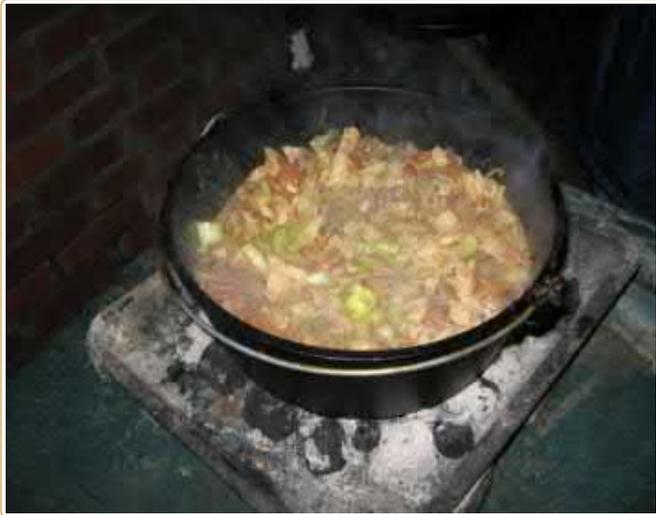
Nun kleine Würste formen und in die Schinkenscheiben einrollen. Nun mit der Verschlussstelle nach unten in eine Auflaufform legen. Ich habe hier eine Gusspfanne genommen, die verrichtet ihre Aufgabe perfekt.

Die Zwiebeln dünn darüber hobeln.

Die Tomatensauce (Tomaten und Gewürze wie Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum und evt. Rotwein mindestens 25 Minuten einkochen lassen) nun mit der Sahne vermischen und in die Pfanne schütten. Achte darauf, dass die Sauce heiß ist, das beschleunigt den Garvorgang immens.

Nun in den 200 Grad heißen Ofen für mindestens 40 Minuten schieben.

Dazu reicht man Nudeln.



Schnetzeltopf

2 Hähnchenbrustfilets
1 Kg Schweinefleisch (Schnitzel, Nacken)
2 Cabanossi
2 P. Schinkenwürfel
2 große Gemüsezwiebeln
500 g Champignons
200 g Pfifferlinge (frisch oder Dose)
1 Bd. Lauchzwiebeln o. 1 St. Lauch
2 Paprika
2 Chilischoten
4 Becher Sahne
1 L. Weißwein
2 P. Schmelzkäse
Brühpulver
italienische Kräuter
Öl zum Anbraten

Fleisch in Streifen schneiden und anbraten, Die Schinkenwürfel ebenfalls anbraten. Pilze vierteln, Zwiebeln würfeln, Lauch, Paprika und Chilischoten kleinschneiden.

Alles zusammen in den 12er tief Dutch Oven geben und mit Sahne und Weißwein auffüllen.

Brühpulver nach Geschmack dazugeben.

Den Schmelzkäse dazugeben und alles solange köcheln lassen, bis das Fleisch und das Gemüse zartgeworden ist.

Mit italienischen Kräutern abschmecken und zuletzt die Cabanossi kurz mitkochen lassen.

Mit dieser Menge wird der 12er tief schön voll und Ihr könnt damit mindestens 8 Leute sattbekommen.

Als Beilage eignet sich hervorragend Baguette.



Schnittschichtfleisch

etwas Schweinehals
etwas Cola
1 Ta. Ketchup
1 EL Tomatenmark
2 etwas Knoblauch
1/2 Ta. Bittere Orangenmarmelade 1 EL
Worcestershiresauce
1 EL scharfen Senf
etwas Frühstücksspeck
1 Stk. Zwiebeln

- 1 Das Fleisch in mundgerechte Stücke oder Streifen schneiden und ca 8 Stunden in Cola einlegen.
- 2 Ketchup, Tomatenmark, Knoblauch, Orangenmarmelade.
- 3 Worcestershire, Senf zu einer Soße zusammenköcheln.
- 4 Den Frühstücksspeck an den Dutch Oven-Rand legen und dann die Zwiebeln drauf.
- 5 Das Fleisch, Soße und die Zwiebeln schichtweise in den Dutch Oven.
- 6 Das ganze dann 1 bis 1,5 Stunden im Dutch Oven simmern lassen.

Jacks Schweinebäckchen in Whiskey Pfeffer Sauce



- 8 Schweinebäckchen
- 100 ml Jack Daniels Whiskey
- 1 große Zwiebel, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 3 Esslöffel Öl
- 1 Bund Suppengemüse, in Stücke geschnitten
- 1 Teelöffel Thymian
- ein ganzes Lorbeerblatt
- Pfeffer
- Salz, geräuchert
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 2 Esslöffel Mehl
- 1 Liter Fond
- 100 ml Sahne
- 1 Esslöffel grüne Pfefferkörner

Die parierten Schweinebäckchen im Öl von beiden Seiten anbraten, herausnehmen, für ca. 2 Minuten in dem Öl das Suppengemüse, die Zwiebel und den Knoblauch anbraten. Das Tomatenmark bräunen, mit dem Mehl mischen und das Gemüse mit dem Whisky ablöschen.

Den Fond dazu, alles gut durchrühren und die Schweinebäckchen wieder in den Dutch Oven legen. Nach und nach den Thymian, das Lorbeerblatt, den Pfeffer, das Salz und das Paprikapulver dazugeben. Für ca. 1,5 Stunden köcheln. Evtl. noch etwas Fond nachgießen.

Nach der ersten Kochzeit den grünen Pfeffer dazu und alles noch mal 30 Minuten kochen. Danach die Sahne dazu und abschmecken.

Schweinebäckchen süß sauer



(Weißwein nehmen)

100ml Reiswein (alternativ könnt Ihr auch einen milden Weißwein nehmen)

1-2 Teelöffel Sriracha Sauce

6 Esslöffel Sojasauce

1 Esslöffel braunen Zucker

2 Esslöffel Reissessig

Als erstes knetet Ihr die Marinade zu und legt die

Schweinebäckchen für 2-4 Stunden darin ein.

Chiliflocken nach Geschmack

Nach dem marinieren gießt Ihr die

Schweinebäckchen ab, wobei Ihr unbedingt die
Marinade auffangen müsst.

Dann bratet Ihr zuerst die Karotten, die Paprika und die Zwiebel in Öl an und nehmt sie dann wieder aus dem Topf. Als nächstes bratet Ihr nun die Schweinebäckchen an und gebt das Gemüse wieder dazu. Jetzt löscht Ihr die Schweinebäckchen süß sauer mit dem Reiswein und der Brühe ab.

Das Ganze lasst Ihr jetzt schmoren, bis die Schweinebäckchen schön zart sind. Das kann ca 2 Stunden dauern.

Danach bindet Ihr die Schweinebäckchen süß sauer mit etwas Speisestärke, die Ihr in einer kalten Flüssigkeit aufgelöst habt, ab und lasst das Gericht bis zur gewünschten Konsistenz einkochen.

Im letzten Schritt gebt Ihr noch den Bambus und die Ananas dazu und schmeckt alles noch einmal mit Pfeffer Salz, Chili und Sojasauce ab.

Serviert werden die Schweinebäckchen süß sauer mit weißem Reis und mit Frühlingszwiebeln bestreut.



Schweinebäckchen

4 Stk. Zwiebeln
1 Stk. Sellerie
4 Stk. Karotten
1 Stk. Lauch
1 Stk. Sellerie
1/2 Stk. Tomatenmark (TUBE)
1 l Rotwein
2 Ta. Portwein
1 l Brühe
1 Stk. Lorbeerblatt
1 EL Öl
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Gemüse (nach Wahl)
2 Bech. Sahne
1 kg Schweinebäckchen

Die Schweinebäckchen putzen und die Silberhäute entfernen.

Die Schweinebäckchen anbraten und anbräunen. Dann auf einen Teller legen.

Im heißen Fett gleich das geschnittene Gemüse anbraten, damit den Bratensatz lösen.

Das Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Nun die vorgekochte Rotwein-Soße dazugeben.

2 Stunden köcheln lassen.

Die Schweinebäckchen rausnehmen und das Gemüse passieren.

Sahne aufgießen und nochmal einkochen lassen.

Schweinebacken wieder dazugeben und nochmal köcheln lassen.

SCHWEINEBRATEN IM DUTCH OVEN



Für die Marinade:

- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 50 ml Chilisauce
- 150 ml Smokey Barbecue-Sauce
- 2 EL scharfer Senf
- 2 TL Paprikapulver scharf (gerne geräuchertes)
- 2 TL grobes Meersalz
- 2 EL Honig
- 3 EL Öl
- 1 EL Majoran

2,5 kg Schweinenacken

Das Gemüse:

- 2 Zwiebeln gehackt
- 3 Stangen Lauch, in Scheiben geschnitten
- 5 große Möhren
- 3 Stangen Sellerie, gehackt
- 4 Lorbeerblätter
- einige Zweige Rosmarin
- einige Zweige Thymian

Zum Ablöschen:

- dunkles Bier, kein Malzbier
- Gemüsebrühe

Die Zutaten für die Marinade vermischen, in eine Schüssel geben, den Braten darin wenden und mindestens 1 Stunde stehen lassen.

Den Dutch Oven sehr heiß werden lassen und den Braten von beiden Seiten ca. 10 Minuten anbraten. Dann das Gemüse hinzugeben und auch anbraten. (Anmerkung: Das Anbraten üben wir noch, aber der Braten wird auch lecker, wenn das Fleisch nicht ordentlich angebraten wurde. So zumindest unsere Erfahrung.)

Nach dem Anbraten Fleisch und Gemüse mit dem Bier ablöschen. Wir hatten sehr großzügig 600 ml Bier hineingeben. Dazu noch gut 700 ml Gemüsebrühe, so dass der Braten in der Flüssigkeit schwamm. Beim nächsten Mal würde ich anfangs weniger Bier und keine Brühe hinzugeben und später bei Bedarf mit Bier und evtl. Gemüsebrühe auffüllen, damit sich am Ende eine Soße und keine Suppe bildet.

Der Braten war gut 2,5 Stunden im 12er Dutch Oven. Oberhitze waren 15 Kohlen, Unterhitze 9.

Trotz der vielen Flüssigkeit ist der Schweinebraten im Dutch Oven hauchzart und ultralecker geworden. Dazu gab es Knoblauch-Thymian-Kartoffeln aus dem Backofen. Brot passt auch sehr gut dazu.

Schweinebraten im Dutch Oven

einfach und lecker

Das Fleisch am Vortag mit dem Rub einreiben mit Frischhaltefolie nachher luftdicht verpacken und in den Kühlschrank geben.

Ca. 1 h vor dem Kochen das Fleisch aus den Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annimmt. Kohle anzünden. In der Zwischenzeit kann jetzt das Gemüse in Würfel geschnitten werden.

1/2 l Gemüsebrühe mit Majoran, Barbecuesauce, Honig und Paprika verrühren.

Den Dutch Oven auf die Kohlen legen und heiß werden lassen. Im Anschluss das Fleisch von allen Seiten ca. 10 min. anbraten. Wenn angebraten dann rausnehmen und das Gemüse einmal kurz anbraten.

Jetzt die Brühe in das Gemüse schütten und das Fleisch oben auflegen.

Den Deckel auflegen und auf dem Deckel ca. 12 - 15 Kohlen legen unter dem Topf hatte ich ungefähr genau so viel Kohlen. Jetzt jede halbe Stunde kontrollieren und ggf. umrühren.

Nach ca. 4 h den ganzen Genuss erleben. Das Fleisch ist wunderbar zart aus dem Gemüse wird ein leckerer Gemüsesud.



Zutaten für 4 Portionen:

1 ½ kg Schweinenacken, am Stück

2 Paprikaschote(n)

6 Möhre(n)

6 m.-große Zwiebel(n)

6 Zehe/n Knoblauch

250 g Champignons, braun

150 ml Barbecuesauce

50 ml Honig

Majoran

BBQ-Rub

Paprikapulver

Salz

Pfeffer

Gemüsebrühe

Mediterraner Schweinebraten



Den Schweinebraten abspülen, abtrocknen und von allen Seiten gut würzen. In den Dutch Oven legen und 1 Stunde bei 220 Grad braten.

In der Zwischenzeit das Gemüse und die Kartoffeln putzen und klein schneiden. Nach 60 Minuten Bratzeit die restlichen Zutaten um den Braten geben, mit Salz, Pfeffer und den Kräutern der Provence würzen. Die Gemüse-Kartoffelmischung während der Bratzeit zwei- bis dreimal umrühren.

Gesamtbratzeit: ca. 150 Minuten bei 220 Grad.

- 1 ½ kg** Schweinebraten (Nackentstück, nicht zu fett)
Salz und Pfeffer
- 2 TL** Kräuter der Provence
 - 1** Paprikaschote(n), grün
 - 1** Paprikaschote(n), rot
 - 1** Aubergine(n), nicht zu groß
 - 2** Zucchini (oder 1 große)
 - 4** Tomate(n)
 - 2** Zwiebel(n)
- 1 Bund** Suppengemüse (Lauch, Sellerie, Möhre)
 - 2** Knoblauchzehe(n)
- 1 TL** Kräuter der Provence
- 1 kg** Kartoffel(n), kleine
Salz und Pfeffer

Schweinebraten mit Möhrengemüse



Das Fleisch trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Die Möhren schälen, die Zwiebeln abziehen und beides in Stücke schneiden.

Den Knoblauch abziehen und hacken. Mit Thymian, Zitronensaft und Pfeffer mischen.

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Das Fleisch im Öl in einem Bräter rundum anbraten, dann herausnehmen. Möhren und Zwiebeln im Bratfett anbraten, salzen. Die Kräutermischung auf das Fleisch geben und das Fleisch auf das Gemüse legen. Den Braten offen im Ofen ca. 30 Minuten braten, dann den Wein angießen und weitere 90-105 Minuten braten, bis das Fleisch außen knusprig braun und innen durchgegart ist. Zwischendurch ab und zu mit dem Bratfond begießen.

Evtl. mit frischem Thymian und Salbei garnieren.

Schweinebraten (ohne Knochen
1,2 kg z.B. durchwachsener
Schweinenacken)

Salz und Pfeffer

1 kg Möhre(n)

2 Zwiebel(n)

2 Knoblauchzehe(n)

1 EL Thymian, frischer, gehackt

$\frac{1}{2}$ Zitrone(n), Saft davon

2 EL Olivenöl

Rotwein (wenn Kinder
500 ml mitessen, die gleiche Menge
Gemüsebrühe verwenden)

Thymian und Salbei für die
Garnitur

Schweinebraten mit Kürbis-Quittengemüse



1 kg	Quitten
1 (ca. 1 kg)	Hokkaidokürbis
2	große Zwiebeln
1 Bund	Rosmarin
2,5 kg	Schweinebraten; ohne Schwarte, aus der Keule
	Salz
	Pfeffer
3 EL	Öl
350 ml	Apfelsaft
250 ml	Gemüsebrühe
2	rote Chilischoten
5 EL	Sojasoße
100 g	flüssiger Honig, Küchengarn

Quitten waschen, trocken reiben, schälen, vierteln und entkernen, in Stücke schneiden. Kürbis waschen, putzen und vierteln, Kerne herauschaben. Kürbis in Stücke schneiden. Zwiebeln schälen, in Spalten schneiden. Rosmarin waschen, trocken schütteln. Nadeln abzupfen und, bis auf etwas zum Garnieren, fein hacken. Fleisch waschen, trocken tupfen. Mit Küchengarn binden, mit Salz und Pfeffer einreiben

Öl in einem Bräter erhitzen, Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Fleisch herausnehmen. Im Bratfett Quitten, Kürbis und Zwiebeln anbraten. Rosmarin zugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Apfelsaft und Brühe ablöschen. Braten wieder in den Bräter setzen. Zugedeckt im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 1 1/2 Stunden schmoren

Chilis putzen, der Länge nach aufschneiden, waschen und Kerne entfernen. Schoten fein hacken. Mit Sojasoße und Honig verrühren. Braten mit der Honigmischung bestreichen. Offen 20–30 Minuten garen. Dabei mehrmals mit der Honigmischung bestreichen. Mit beiseite gelegtem Rosmarin garnieren



Schweinebraten mit Orangen und Zitrone

4 Stk. Rosmarinzweige
6 Stk. Thymianzweige
6 Stk. Oreganozweige
2 Stk. Lorbeerblätter
4 Stk. Bio-Orangen
1 Stk. Bio-Zitrone
2 Ta. Trockener Weißwein (oder Brühe und etwas mehr Zitronensaft)
1 & 1/2 kg Schweinebraten (ohne Schwarte)
2 Stk. Fenchel
3 Stk. rote Zwiebeln
4 EL Olivenöl
etwas Salz und Pfeffer

1. Tag vorher: Kräuter waschen, trockenschütteln und grob schneiden. Eine Orange und eine halbe Zitrone heiß waschen und die Schalen fein abreiben und den Saft auspressen. Die Kräuter und den Wein hinzufügen und verrühren. Den Braten mit dieser Mischung abgedeckt in einem Behälter 1 Tag im Kühlschrank marinieren (zwischendurch mal umdrehen).
2. Nächster Tag: Die übrigen Orangen so schälen, daß die weiße Haut mit entfernt wird und die Filets zwischen den Trennhäutchen ausschneiden. Die andere Zitronenhälfte ebenfalls schälen und in Würfel schneiden.
3. Den Fenchel waschen, die Zwiebeln schälen und beides achteln. Den Braten aus der Marinade nehmen, trockentupfen, salzen und pfeffern. Die Marinade durch ein Sieb schütten und beiseite stellen.
4. Das Olivenöl im Dutch Oven erhitzen, den Braten darin rundherum stark braten und herausnehmen. Nun die Orangenfilets, die Zitronenwürfel, den Fenchel und die Zwiebel in den Dutch-Oven geben und den Braten auf das Obst- und Gemüsebett geben.
5. 45 Minuten braten (8 Brekkies unten und 16 oben).
6. Nach 45 Minuten die Marinade angießen (Menge nach eigenem Gusto) und den Braten weitere 105 Minuten braten (ab und zu mit der Flüssigkeit übergießen).
7. Am Ende den Braten in Alufolie 10 Minuten ruhen lassen und die Gemüse-Obstmischung im Bräter abschmecken. Kann auch mit Creme-Fraiche oder Sahne verfeinert werden.
8. Braten in Scheiben servieren und mit der Sauce servieren. Dazu paßt sehr gut Ciabatta.

Schweinebraten

Das Fleisch am Vortag mit dem Rub einreiben mit Frischhaltefolie nachher luftdicht verpacken und in den Kühlschrank geben.

Ca. 1 h vor dem Kochen das Fleisch aus den Kühlschrank nehmen, damit es Zimmertemperatur annimmt. Kohle anzünden. In der Zwischenzeit kann jetzt das Gemüse in Würfel geschnitten werden.

1/2 l Gemüsebrühe mit Majoran, Barbecuesauce, Honig und Paprika verrühren.

Den Dutch Oven auf die Kohlen legen und heiß werden lassen. Im Anschluss das Fleisch von allen Seiten ca. 10 min. anbraten. Wenn angebraten dann rausnehmen und das Gemüse einmal kurz anbraten.

Jetzt die Brühe in das Gemüse schütten und das Fleisch oben auflegen.

Den Deckel auflegen und auf dem Deckel ca. 12 - 15 Kohlen legen unter dem Topf hatte ich ungefähr genau so viel Kohlen. Jetzt jede halbe Stunde kontrollieren und ggf. umrühren.

Nach ca. 4 h den ganzen Genuss erleben. Das Fleisch ist wunderbar zart aus dem Gemüse wird ein leckerer Gemüsesud.



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 ½ kg** Schweinenacken, am Stück
- 2** Paprikaschote(n)
- 6** Möhre(n)
- 6 m.-große** Zwiebel(n)
- 6 Zehe/n** Knoblauch
- 250 g** Champignons, braun
- 150 ml** Barbecuesauce
- BBQ-Rub
- Paprikapulver
- Gemüsebrühe

Schweinefilet in Paprikasahne



675 Gramm Schweinefilet
2 Essl. Sonnenblumenöl
25 Gramm Butter
1 Zwiebel, gehackt
1 Essl. Paprikapulver
25 Gramm Mehl
300 ml Hühnerbrühe oder 1 Hühnerbrühwürfel, in
300 ml heißem Wasser aufgelöst
4 Essl. Trockener Sherry
115 Gramm Champignons, in Scheiben
Salz
Pfeffer
150 Gramm Saure Sahne

1. Das Filet in etwa 4 cm große Würfel schneiden. Öl und Butter in einem großen Topf oder einer Kasserolle erhitzen. Das Fleisch zufügen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten unter Rühren braten, bis es rundum gebräunt ist. Dann aus dem Topf nehmen und auf einem Teller beiseite stellen.
 2. Die Zwiebel in den Topf geben und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten. Paprikapulver und Mehl einstreuen und unter Rühren 2 Minuten anschwitzen. Dann die Brühe zugießen und unter weiterem Rühren zum Kochen bringen.
 3. Das Fleisch in den Topf zurückgeben, Sherry und Pilze zufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Topf abdecken und den Inhalt 20 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Dann die saure Sahne einrühren. Die Sauce noch einmal kurz erhitzen und das fertige Gericht sofort servieren.
- Tipp**
Bei Paprikapulver können Sie zwischen zwei Sorten wählen: edelsüß und rosenscharf. Im Vergleich zu Cayenne-Pfeffer sind beide recht mild. Für dieses Gericht sollten Sie edelsüßen Paprika verwenden.



Schweinefilet in Paprikasahne

700 g Schweinefilet
2 EL Maiskeimöl
25 g Butter
1 Zwiebel, gehackt
1 EL Paprikapulver
25 g Mehl
300 ml Hühnerbrühe oder 1 Hühnerbrühwürfel, in
300 ml heißem Wasser aufgelöst
4 EL trockener Sherry
120 g Champignons, in Scheiben Salz und Pfeffer
150 g saure Sahne

Das Filet in etwa 4 cm große Würfel schneiden. Öl und Butter in einem großen Dutch Oven oder einer Kasserolle erhitzen. Das Fleisch darin bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten unter Rühren braten, bis es rundum gebräunt ist. Dann aus dem Dutch Oven nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

Die Zwiebel in den Dutch Oven geben und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten. Paprikapulver und Mehl einstreuen und unter Rühren 2 Minuten anschwitzen. Dann die Brühe zugießen und unter Rühren aufkochen.

Das Fleisch in den Dutch Oven zurückgeben, Sherry und Pilze zufügen und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dutch Oven abdecken und das Gericht 20 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Dann die saure Sahne einrühren. Die Sauce noch einmal kurz erhitzen und den fertigen Eintopf sofort servieren.



BBQ-Schweinefilet mit Cajun-Reis von der Feuerbrücke

für das Filet

1000 g Schweinefilet
3 el BBQ-Rub für Schwein

für den Cajun-Reis

250 g Reis
3 Paprika
400 g Tomatenstücke aus der Dose
4 Stangen Staudensellerie
3 Zwiebeln
8 Stück Okraschoten
1 Bund Petersilie frisch
1 Bund Minze frisch
1 Bio-Zitrone
5 Blätter Lorbeer
3 Zweige Thymian
Chili- oder Habaneropulver
Pflanzenöl
Salz

1. Das Schweinefilet von der Silberhaut befreien. Das gelingt, wenn man mit einem dünnen Messer unter die Haut fährt.
2. Das Filet der Länge nach auf- aber nicht durchschneiden. Mit dem Messer also nur bis zur Mitte einstechen, dann kann man das Filet wie ein Buch aufklappen.
3. Mit einem Fleischhammer die Filets etwas plätten. Dafür ist es nicht nötig, Gewalt anzuwenden. Leichtes Klopfen reicht aus und beschädigt die Struktur des Fleisches nicht.
4. Das Fleisch mit dem Rub bestreuen.
5. [optional] Den Tomatenketchup, das Tomatenmark, den Tabasko, das Paprikapulver, den Honig, das Apfelmus, die Sojasauce und den Ahornsirup mischen. Alternativ kann eine fertige BBQ-Sauce zum Einsatz kommen. Den Knoblauch in die BBQ-Sauce über eine Presse zugeben.
6. Die Zwiebeln, die Paprika und den Sellerie in mundgerechte Stücke schneiden. Den Reis für ca. 7 Minuten in Salzwasser vorkochen; er sollte noch nicht ganz gar sein.
7. Die Okraschoten ebenfalls in Stücke schneiden. Den gelben Teil der Zitronenschale abreiben und die Frucht auspressen. Schale und Saft bereitstellen. Die Petersilie und die Minze hacken und ebenfalls bereitstellen.
8. Den Dutch Oven aufheizen und etwas Pflanzenöl einfüllen.
9. Das Gemüse für einige Minuten scharf anbraten und dann die Tomatenstücke aus der Dose einfüllen. Den Lorbeer, den Thymian, die Zitronenschale und den vorgekochten Reis zugeben und alles verrühren.
10. Den Dutch Oven neben die Feuerstelle hängen und dafür den Rost direkt über das Feuer platzieren. Den Inhalt leicht weiterkochen lassen.
11. Das Fleisch für 60 Sekunden grillen...
12. ...wenden und die andere Seite ebenfalls für 60 Sekunden grillen.
13. Den Rost etwas höher hängen, um die Hitze zu reduzieren und das Fleisch großzügig mit der BBQ-Sauce bestreichen.
14. Das Fleisch bei geringer Hitze für 15 Minuten ruhen lassen und dabei von dem Rauch des Feuers aromatisieren lassen.
15. Die BBQ-Sauce verbindet sich dabei mit dem Fleisch und karamellisiert leicht. Es kann eine weitere Schicht BBQ-Sauce aufgetragen werden.
16. Die Lorbeerblätter und die Stengel des Thymians aus dem Dutch Oven entfernen. Den Cajun-Reis ggf. mit Chili- oder Habanero-Pulver abschmecken und mit der Minze und Petersilie bestreuen. Den Reis aus dem Dutch Oven nehmen, mit dem Saft der Zitrone übergießen und umrühren. Das Fleisch vom Rost nehmen und die Tranchen schneiden und zusammen mit dem Reis servieren.

Schweinefilet mit Pflaumen



500 g Schweinefilet
500 g Pflaumen
1 Zwiebel
1 walnussgroßes Stück Ingwer
200 g Basmati Reis oder entsprechende Menge Nudeln
1 EL Öl, 1 TL Currypulver o. -paste
200 ml Hühnerbrühe (Instant)
400 ml Kokosmilch (ungesüßt, Dose)
abgriebene Schale von einer halben Zitrone
Salz, Pfeffer
1 Bund Basilikum

Schweinefilet säubern, trockentupfen in Würfel schneiden. Pflaumen waschen, entsteinen und ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebeln abziehen, würfeln. Ingwer schälen, fein hacken.

Öl in einer Pfanne (Dutch Oven) erhitzen. Filetwürfel anbraten, herausnehmen. Zwiebeln und Ingwer im Bratfett andünsten, mit Curry würzen und mit Brühe ablöschen.

Kokosmilch und Zitronenschale einrühren, aufkochen, Salzen und Pfeffern. Pflaumen und Fleisch zugeben, bei kleiner Hitze 10 Min. köcheln lassen.

Basilikum waschen, Trockenschütteln. Blättchen in feine Streifen schneiden, unter das Curry heben, noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu empfehle ich einen Weiswein, Riesling, natürlich aus meiner Heimat der Pfalz



Schweinefleisch auf asiatische Art

- 500 g mageres Schweinefleisch ohne Knochen
- 1/2 EL Mehl
- 1-2 EL natives Olivenöl extra
- 1 Zwiebel, in kleinen Spalten
- 2-3 Knoblauchzehen, gehackt
- 2,5-cm-Stück Ingwerwurzel, geschält und gerieben
- 1 EL Tomatenmark
- 300 ml Hühnerbrühe
- 250 g Ananasstücke aus der Dose
- 1- 1 1/2 EL dunkle Sojasauce
- 1 rote Paprika, in Streifen
- 1 grüne Paprika, in Streifen
- 1/2 EL Balsamico-Essig
- 4 Frühlingszwiebeln, diagonal in Ringe geschnitten, zum Garnieren

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

Das Öl in einem Dutch-Oven erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin unter häufigem Rühren 5 Minuten andünsten. Das Fleisch zufügen und bei starker Hitze unter häufigem Rühren 5 Minuten von allen Seiten scharf anbraten. Das restliche Mehl einrühren und unter ständigem Rühren 2 Minuten anschwitzen, anschließend den DO von den Kohlen nehmen.

Das Tomatenmark in einer Schüssel mit der Brühe verrühren, dann in den Dutch-Oven geben und unterrühren. Die Ananasstücke abgießen, den Saft auffangen und in den Dutch-Oven gießen.

Die Sojasauce zufügen. Den Dutch-Oven wieder auf den Herd stellen, unter Rühren aufkochen, dann die Hitze reduzieren, abdecken und unter gelegentlichem Rühren 1 Stunde köcheln lassen. Die Paprika zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch zart ist. Essig und Ananas zufügen und alles 5 Minuten gut erhitzen. Mit den Frühlingszwiebeln bestreut servieren.

Schweinefleisch mit Muscheln

Carne de Porco à Alentejana/

portugiesisch

Schweinefleisch würfeln. In einer Schüssel mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver großzügig würzen. Weißwein dazu geben. 1/2 Stunde marinieren. (Je länger, desto besser, geht auch von einem Tag auf den anderen).

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser kochen. Zwiebel klein hacken und in einer breiten und hohen Pfanne mit Deckel in Olivenöl andünsten (nicht sparen!). Wenn sie goldgelb sind, Knoblauch in Scheiben und Lorbeerblätter dazugeben.

Inzwischen Schweinefleisch von der Marinade abtropfen und in das sehr heiße Öl geben, schnell anbraten.

Den Rest der Marinade dazugeben und alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Die gekochten Kartoffeln dazugeben und vorsichtig umrühren. Die Muscheln aufgetaut hinzufügen und zugedeckt ca. 5 min köcheln lassen, bis sie aufgegangen sind. Mit frischem gehackten Koriander vermischen und gleich servieren!



Zutaten für 4 Portionen:

1 g	Schweinefleisch, gewürfelt
1	Zwiebel(n)
2 Zehe/n	Knoblauch
1 Bund	Koriander, frischer
	Olivenöl
	Pfeffer, frisch gemahlen
	Salz
1 kg	Muschel(n) (Venusmuscheln), gefroren
	Paprikapulver
¼ Liter	Wein, weiß, trocken
	Lorbeerblätter
6 große	Kartoffel(n)

Schweinefleisch Vindaloo



1 kg Schweinegulasch
3 TL Cayennepfeffer
6 Nelken
1/4 Sternanis
1 TL Kreuzkümmelsamen
1 TL weiße Mohnsamen
1 Prise Zimtpulver
1 Stück Ingwer (ca. 5cm lang)
6 Knoblauchzehen
4 TL Apfelessig
1 TL Tamarindenkonzentrat
3 kleinere Zwiebeln
Öl
Salz nach Geschmack
1 EL Palmzucker
Curryblätter

Alle Gewürze fein mahlen und vermischen

Die Knoblauchzehen hacken oder pressen und den Ingwer schälen und reiben. Dann Knoblauch, Ingwer, die Gewürze, den Essig und die Tamarinde in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Das gewürfelte Schweinefleisch mit der Vindaloo-Paste bestreichen und mindestens 15 Minuten marinieren.

Das Öl (hiervon reichlich verwenden) im Dutch Oven erhitzen und die in Würfel geschnittenen Zwiebeln hellbraun anbraten. Das Fleisch samt Marinade hinzugeben und etwas mitbraten.

Mit Wasser aufgießen, bis das Fleisch gerade eben bedeckt ist, salzen und mit geschlossenem Deckel ca. 1 Stunde köcheln lassen.

Jetzt den Palmzucker und - wenn gewünscht - einige Curryblätter hinzufügen, die Kohlen alle unter den Dutch Oven platzieren und die Soße bei geöffnetem Deckel noch etwas einreduzieren.



Schweinegeschnetzeltes

500 g Schnitzfleisch
2 rote Paprikaschoten
2 Zwiebeln
Salz
Peffer
Oregano
Chili nach Gusto
Saure Sahne, falls zu scharf.
Prise Zucker
1 Dose große Tomaten
Dazu: Spirellnudeln

Dieses Gericht lässt sich wunderbar im WOK, Dutch Oven oder auch der Pfanne zubereiten. Letztere sollte aber groß sein.

Das Schnitzfleisch in Streifen schneiden. Die Zwiebeln hacken und die Paprika von den Kernen befreien und in Stücke schneiden.

Das Fleisch mit etwas Öl oder Butterschmalz kurz scharf anbraten. Dann die Zwiebeln zufügen. Salzen, Pfeffern und Chili nach persönlichem Geschmack dazu geben. Wenn es zu scharf wird, kann man diese mit einrühren von etwas saurer Sahne abmildern.

Dann die Tomaten dazugeben.

Parallel Spirellnudeln kochen und dazu servieren. Der Sommer kann kommen.

Schweinehals auf Gemüsebeet im Dutch Oven

Die Zwiebeln klein, die Karotten in Scheiben und den Lauch in Ringe schneiden.

Den Dutch Oven auf dem Gasgrill, indirekt 200 Grad Celsius vorbereiten.

Das Gemüse in den Dutch Oven geben. Salz, Pfeffer und Brühwürfel dazugeben. Das Fleisch auf das Gemüse legen. Die Schaschliksauce über das Fleisch gießen und zugedeckt 1,5 Stunden bei geschlossenem Grill und indirekter Hitze mit 200 Grad Celsius braten.

Nach 1,5 Stunden die Sahne über das Fleisch gießen und mindestens noch 30 Minuten weiter braten.

Den Dutch Oven vom Grill nehmen und 15 Minuten ruhen lassen.



Zutaten für 8 Portionen:

4	Zwiebel(n)
4 große	Karotte(n)
3 Stange/n	Lauch
12 Scheibe/n	Schweinenacken (Schweinehals)
400 ml	Schaschliksauce
400 ml	Sahne
	Salz und Pfeffer
1 Würfel	Gemüsebrühe

Schweinehals auf Gemüsebett

Die Zwiebeln klein, die Karotten in Scheiben und den Lauch in Ringe schneiden.

Das Gemüse in den Dutch Oven geben. Salz, Pfeffer und Brühwürfel dazugeben. Das Fleisch auf das Gemüse legen. Die Schaschliksauce über das Fleisch gießen und zugedeckt 1,5 Stunden bei geschlossenem Grill und indirekter Hitze mit 200 Grad Celsius braten.

Nach 1,5 Stunden die Sahne über das Fleisch gießen und mindestens noch 30 Minuten weiter braten.

Den Dutch Oven vom Grill nehmen und 15 Minuten ruhen lassen.

Ideal schmecken Spätzle dazu.



Zutaten für 8 Portionen:

- 4 Zwiebel(n)
- 4 große Karotte(n)
- 3 Stange/n Lauch
- 12 Scheibe/n Schweinenacken (Schweinehals)
- 400 ml Schaschliksauce
- 400 ml Sahne
- Salz und Pfeffer
- 1 Würfel Gemüsebrühe

Schweinekamm im Dutch Oven



3 kg Schweinenacken mit Knochen
(Schweinekamm)

1 Becher Senf, (Erfurter Born Senf)

Salz und Pfeffer

4 Knoblauchzehe(n)

4 m.-große Zwiebel(n)

Öl, (Sonnenblumenöl)

Zwiebeln vierteln und die Knoblauchzehen in nicht zu kleine Stücke schneiden. Den Schweinekamm von oben her bis zum Knochen in ca. 1 cm dicke Scheiben einschneiden (jedoch nicht durchschneiden!) und mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen. Mit Rouladennadeln die Scheiben wieder zusammen stecken.

Etwas Öl in den DO geben und den Schweinekamm mit der Knochenseite nach unten hineinlegen. Den Senf darauf streichen und den Kamm damit schön einreiben. Knoblauch und Zwiebeln um das Fleisch verteilen. Den DO zugedeckt (!) in den vorgeheizten Grill stellen und den Schweinekamm bei 200°C ca. 2 Stunden braten. Wenn das Fleisch gar ist, herausnehmen, die Scheiben vom Knochen lösen und warm halten.

Den Bratenfond mit ein wenig Wasser aufkochen lassen und mit den Zwiebeln und dem Knoblauch pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch mit der Sauce anrichten. Dazu passt am besten hausgemachter Kartoffelsalat.

Alberto's italienische Schweinshaxe (Stinco)



Schweinshaxe waschen. etwas Fett abschneiden und mit Salz, Pfeffer, 2 gepressten Knoblauchzehen und mit Rosmarin und Thymian (beide fein gehackt) einreiben und ruhen lassen.

Haxe in reichlich Olivenöl von allen Seiten scharf und dunkel anbraten. Haxe im Dutch Oven auf 200 Grad circa 2-2,5 Stunden garen. (je nach Größe). Ab und zu begießen, entweder mit Eiswasser, Bier oder Weißwein. Am Ende der Garzeit die Haxe in einem warmen nassen Tuch einwickeln und auf circa 60 grad warm stellen.

Bratfett abschöpfen. Schalotten grob geschnitten mit Lorbeer und etwas Butter kurz anbraten. Brühe dazu geben und circa 10 Minuten kräftig reduzieren lassen. Soße durch einen Sieb abgießen. Essig dazu geben und Soße noch etwas einkochen lassen bis die gewünschte Konsistenz erreicht wird. Mit Salz und Pfeffer würzen. anschließend mit etwas Butter montieren.

Kirschtomaten mit Schnittlauch und Knoblauch (beide fein gehackt) in der Butter 5 Minuten schwenken. Mit Salz, einer Prise Zucker und Pfeffer würzen.

Haxe in Scheiben schneiden und mit der Soße und Tomaten sehr warm servieren. Orangenschale großzügig darüber streuen.

1 ½ kg Schweinshaxe(n)

250 ml Brühe

150 g Kirschtomate(n)

4 Schalotte(n)

3 Lorbeerblätter

2 EL Rosmarin

1 TL Thymian

4 Zehe/n Knoblauch

50 ml Balsamico, dunkel

1 Bund Schnittlauch

Öl, Butter,

Salz und Pfeffer

Butter

Bier, Eiswasser oder Weißwein



Schweinekoteletts in Paprikagemüse

Für 4 Personen
1 EL Maiskeimöl
4 Schweinekoteletts, von Fett befreit
1 Zwiebel, gehackt
1 Knoblauchzehe, fein gehackt
1 grüne Paprika, in Streifen
1 rote Paprika, in Streifen
350 g Maiskörner aus der Dose
1 EL frisch gehackte Petersilie
Salz und Pfeffer
Kartoffelpüree, zum Servieren

Das Öl in einem Dutch-Oven erhitzen. Die Koteletts portionsweise darin jeweils 5 Minuten bei mittlerer Hitze unter gelegentlichem Wenden rundum braun braten. Aus der Kasserolle nehmen und auf einem Teller beiseitestellen.

Die Zwiebel im Dutch-Oven unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten weich dünsten. Knoblauch und Paprika zufügen und weitere 5 Minuten dünsten. Dann den Mais mitsamt der Flüssigkeit aus der Dose sowie die Petersilie unterrühren und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Koteletts in den Dutch-Oven zurückgeben und darauf das Gemüse verteilen. Abdecken und etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis das Fleisch gar ist. Das fertige Gericht sofort mit Kartoffelpüree servieren.

Schweinemedallions in sahniger Weißwein-Pilzsoße

einfach, schnell und lecker, aus dem Dutch Oven

Das Sonnenblumenöl oder Butterschmalz im Dutch Oven (klappt auch im Topf auf dem Herd) erhitzen und Zwiebeln, Speck und Knoblauch begeben und andünsten.

Pilze in dünne Scheiben schneiden, unterheben und ca. 10 Minuten im geschlossenen Dutch Oven schmoren lassen. Alles mit Weißwein (alternativ Gemüsebrühe) ablöschen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne aufgießen. Alles weiter auf mittlerer Hitze schmoren lassen.

Nun das Wasser für die Spätzle aufsetzen und diese bissfest kochen.

Das Schweinefilet in 5 cm dicke Scheiben schneiden und mit ein wenig Sonnenblumenöl einreiben und 1 bis 2 Minuten beidseitig scharf anbraten.

Medallions in den Dutch Oven (respektive Topf auf dem Herd) zur Soße geben, gehackte Petersilie einrühren. Mit geschlossenem Deckel nochmal für ca. 8 - 10 Minuten, je nach Größe der Fleischstücke, bei schwacher Hitze darin ziehen lassen und die Medallions fertig garen.

Die Spätzle oder Nudeln unter die Soße heben und noch für 1 bis 2 Minuten vor dem Servieren ziehen lassen.



Zutaten für 4 Portionen:

500 g	Schweinefilet(s)
200 g	Bauchspeck, geräuchert
300 g	Waldpilze
4 Zehe/n	Knoblauch
3	Zwiebel(n)
5 TL	Salz
3 TL	Pfeffer
1 TL	Muskat, gemahlen
500 ml	Weißwein (alternativ Gemüsebrühe)
400 ml	Sahne
500 g	Spätzle oder Nudeln
1 EL	Butterschmalz
1 Bund	Petersilie

Schweinemedallions in sahniger Weißwein-Pilzsoße

einfach, schnell und lecker, aus dem Dutch Oven

Das Sonnenblumenöl oder Butterschmalz im Dutch Oven (klappt auch im Topf auf dem Herd) erhitzen und Zwiebeln, Speck und Knoblauch begeben und andünsten. Pilze in dünne Scheiben schneiden, unterheben und ca. 10 Minuten im geschlossenen Dutch Oven schmoren lassen. Alles mit Weißwein (alternativ Gemüsebrühe) ablöschen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne aufgießen. Alles weiter auf mittlerer Hitze schmoren lassen.

Nun das Wasser für die Spätzle aufsetzen und diese bissfest kochen.



Das Schweinefilet in 5 cm dicke Scheiben schneiden und mit ein wenig Sonnenblumenöl einreiben und 1 bis 2 Minuten beidseitig scharf anbraten.

Medaillons in den Dutch Oven (respektive Topf auf dem Herd) zur Soße geben, gehackte Petersilie einrühren. Mit geschlossenem Deckel nochmal für ca. 8 - 10 Minuten, je nach Größe der Fleischstücke, bei schwacher Hitze darin ziehen lassen und die Medaillons fertig garen.

Die Spätzle oder Nudeln unter die Soße heben und noch für 1 bis 2 Minuten vor dem Servieren ziehen lassen.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Schweinefilet(s)

200 g Bauchspeck, geräuchert

300 g Waldpilze

4 Zehe/n Knoblauch

3 Zwiebel(n)

5 TL Salz

3 TL Pfeffer

1 TL Muskat, gemahlen

500 ml Weißwein (alternativ
Gemüsebrühe)

400 ml Sahne

500 g Spätzle oder Nudeln

1 EL Butterschmalz

1 Bund Petersilie



Schweinenacknbraten mit Kräutern

1 kg Schweinenacken
4 Stk. Knoblauchzehen
etwas Meersalz
etwas Pfeffer (frisch gemahlen)
75 ml Olivenöl
2 EL Rosmarinnadeln (frisch) 1
EL Oregano (fein gehackt)
1 TL Fenchelsamen
1 EL Zitronenschale (abgerieben)
250 ml Fleischbrühe

- 1 Dieser Schweinebraten ist ein Klassiker der toskanischen Küche, von dem der Dichter Dante schon schwärmte. Ein herrlicher Duft von Knoblauch, Rosmarin und Fenchel verzaubert gleichermaßen Gaumen und Nase der Genießer. Dem kann ich mich nur anschließen.
- 2 Das Fleisch waschen und trockentupfen. Mit Küchengarb wie einen Rollbraten fest zusammenbinden.
- 3 Den Knoblauch schälen und mit 1 Teelöffel Meersalz, Pfeffer und 3 Esslöffeln Olivenöl musig zermahlen. Den Rosmarin hacken und mit Oregano, Fenchelsamen und Zitronenschale unter die Knoblauchpastemischen. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
- 4 Einen Bräter mit dem restlichen Olivenöl einfetten und den Braten hineinlegen. Rundum mit der Kräuterpaste bestreichen. Im heißen Ofenca. 2 Stunden braten. Während dieser Zeit den Braten mehrmals wenden und mit der restlichen Kräuterpaste und dem Bratensaft bestreichen.
- 5 Den fertigen Braten aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten ruhen lassen. Den Bratensatz mit der Brühe loskochen und in einen Topf abseihen. Etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in gleichmäßige Scheiben schneiden, auf eine vorgewärmte Platte legen und mit etwas Sauce überziehen. restliche Sauce getrennt dazu reichen. Ein tolles Geschmackserlebnis. Wird bestimmt wiederholt.



Schweinenuss aus dem Dutch Oven

1 & 2/3 kg Schweinenuss
5 EL Olivenöl
1 Stk. Zwiebel (Durchgepresst)
1 Stk. Knoblauchzehe (Durchgepresst)
2 TL Rosmarin fein gehackt (kleiner Zweig)
2 TL Oregano getrocknet
2 TL Paprikapulver edelsüß
1 TL schwarzer Pfeffer
1 TL Salz
1/2 TL Cayennepfeffer
1 Stk. Karotten
1 Stk. Sellerie
1 Stk. Lauch
2 Ta. Dunkelbier (Köstritzer oder ähnliches)
2 Ta. Wasser
etwas Salz und Pfeffer (nach Geschmack - Für die Sauce)
2 Ta. Rotwein (Optional als Dunkelbierersatz)

- 1 Aus den in der Zutatenliste genannten Gewürzen, dem Knoblauch, Zwiebeln und Olivenöl eine Marinade herstellen die Schweinenuss darin für 4-5 h marinieren.
- 2 Das Wurzelgemüse kleinschneiden und mit dem Dunkelbier (optional Rotwein) sowie dem Wasser in den Dutch Oven geben.
- 3 Die marinierte Schweinenuss oben auf legen.
- 4 Kohlen für den Dutch Oven durchglühen und für ca. 1,5 h köcheln lassen. Optimaler Weise ein Thermometer verwenden und bis 71°C ziehen.



Schweinepfeffer

500 g Schweinefilet
200 g Schalotten (oder Zwiebeln)
2 Stk. Lorbeerblätter
500 ml Fleischbrühe
5 Sch. Speck
4 Stk. Nelken
1 TL Salz
50 g Pfeffer (grüner)
1 EL Paprikapulver
1 Bech. Sahne
200 ml Wein
2 EL Mehl
2 EL Essig

- 1 Diese Mengenangaben passen genau für einen 10"-Dutch-Oven: Das Filet würfeln, gehackte Zwiebeln und Speck, Lorbeerblätter, Nelken und Gewürze ohne Anbraten dazugeben.
- 2 Den weichen grünen Pfeffer (gibt es im Glas zu kaufen) in einem Mörser oder mit einer Gabel zerstoßen und auf die restlichen Zutaten streuen.
- 3 Mit Wein und der Fleischbrühe aufgießen, das Mehl und den Essig gründlich unterrühren. Nach 70 Minuten ist das Fleisch butterweich und die Sauce ist sämig. Mit Nudeln oder Semmelknödel servieren.

Dutch Oven Schweineschulter



Zutaten für 8 Portionen:

- 3000 g Schweineschulter, schön durchwachsen
- 4 Zehe/n Knoblauch, gehackt
- 50 ml Chilisauce, grüne
- 2 TL Paprikapulver, scharf, ideal geräuchertes
- 2 TL Meersalz, grob
- 2 EL Honig
- 2 EL Senf, scharfer
- 3 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Majoran, gerebelt
- 1 EL Sauce, Liquid Smoke-
- 150 ml Sauce, BBQ-
- 750 ml Bier, dunkles
- 1 Liter Gemüsebrühe
- 1 große Gemüsezwiebel(n), in grobe Stücke zerteilt
- 2 Stangen Lauch, geputzt, große Stücke
- 6 Möhren, geputzt, große Stücke
- 1 Zweig Rosmarin, frisch
- 5 Lorbeerblätter

Eine Marinade aus Knoblauch, Chilisauce, Paprikapulver, Meersalz, Honig, Senf, Öl, Majoran und Liquid Smoke Sauce herstellen. Die Schweineschulter waschen, trocken tupfen. Das Fleisch mit der Marinade einreiben, eine Stunde ziehen lassen (Raumtemperatur ist o.k.). Das Gemüse putzen, grob zerteilen.

Das marinierte Fleisch im offenen Topf anbraten, je Seite ca. 10 Minuten. Das Gemüse dazu, ebenfalls anbraten. Rosmarin und Lorbeerblätter dazu. Das Fleisch mit dem Bier ablöschen. Achtung, der Topf ist so heiß, dass es sofort kocht / spritzt. Den Topf verschließen, die Glut um den Boden herum mithilfe einer Schaufel oder einem Schürhaken etwas wegnehmen, dafür einige Glutstücke auf den Deckel legen.

Jetzt bedarf es etwas Übung, die richtigen Zeiten zum weiteren Zugießen von Flüssigkeit zu finden. Ich verwende ein Mischung aus Gemüsebrühe mit BBQ-Sauce, ggfs. auch noch mehr Bier zum aufgießen. Mit zu- und weglegen der Glut spielen, ab und zu nachschauen (den speziellen Deckelheber des Dutch Oven verwenden). Nach 90, eher 120 Minuten ist das Fleisch fertig, das Gemüse mit der Brühe und dem Bier zu einer dunkelbraunen, unglaublich intensiven Sauce verkocht. Das Fleisch wird wunderbar zart und saftig, außen mit einer intensiven dunklen und auch festen Kruste.

Dutch Oven

Schweinsbackerl

Den Dutch Oven (natürlich geht auch ein anderer Bräter) mit Olivenöl vorheizen. Die Schweinsbackerl portionsweise anbraten. Wichtig ist, hierbei Geduld zu wahren und ja nicht zu viele auf einmal hineinzugeben, da diese sonst deutlich an Fleischsaft verlieren. Die fertigen Backerl entnehmen, zur Seite stellen und wieder neue rein.

Im Anschluss nun das gesamte Gemüse hinein geben und dieses kräftig anbraten. Anschließend die Backerl wieder zum Gemüse geben. Alle Gewürze in den Topf geben. Alles gut verrühren und zwei weitere Minuten brutzeln. Mit der Hälfte vom Madeira, Portwein und Rotwein ablöschen, umrühren und nun fast völlig reduzieren lassen. Dies dauert. Wenn die Flüssigkeit verkocht ist, den Rest dazu gießen und wieder reduzieren. Dieses Mal aber nur zu 2/3. Die passierten Tomaten und den Fond in den Topf geben und umrühren. Den Deckel auflegen für mindestens zwei Stunden schmoren.

Achtung: Die Temperatur regle ich so bei ca. 180 °C ein. Aber es muss immer wieder mal der Deckel abgenommen und umgerührt werden, um ein Verbrennen an der Unterseite zu vermeiden. Die Backerl sind fertig, wenn diese quasi fast zerfallen. Darum beim Umrühren immer sanfter werden, denn diese sollen ja im Stück erhalten bleiben. Unbedingt ein Backerl probieren, ob es auch schön zart ist. Lieber verzögert sich das Essen um eine halbe Stunde und man hat ein tolles Ergebnis!

Die Soße ist dann so richtig schön angedickt. Es kann sein, dass teils Flüssigkeit nachgegossen werden muss. Anfangs mache ich dies mit Rotwein, Richtung Schluss nur noch mit Fond, damit kein Alkoholgehalt dominiert.

Als Beilage passen ideal Semmelknödel dazu und ein Sauerkraut.

Schweinsbackerl besorge ich mir nur beim Metzger meines Vertrauens. Bioqualität ist mir hier wichtig. Und vor allem nicht vergessen rechtzeitig vorzubestellen.



Zutaten für 10 Portionen:

2,8 kg	Schweinebacke, vorbestellt beim Metzger des Vertrauens
2 TL	Salz, blaues, aus der Mühle
6 EL	Mehl (Wiener Griesler)
1	Lauchstange(n), geputzt, in dicke Scheiben geschnitten
6 große	Karotte(n), geschält, in 3 - 5 mm dicke Scheiben geschnitten
6	Zwiebel(n), braun, geschält, grob gewürfelt
6	Knoblauchzehe(n), rote, türkische, geschält und in Scheiben geschnitten
300 g	Sellerie, geschält, grob gewürfelt
10	Egerlinge, geputzt, je nach Größe, geviertelt oder geachtelt
8 EL	Olivenöl, beste Qualität
1 großer	Rosmarinzwig(e)
8 Zweig/e	Thymianzwig(e)
2 TL	Pfeffer (geräucherter Tiger Pfeffer aus Indien)
1 TL	Salz, blaues, aus der Mühle
3 TL	Senfkörner
2 TL	Kümmelpulver
400 ml	Madeira
400	Portwein, rot
700 ml	Rotwein, z.B. Barbera
400 ml	Kalbsfond
500 ml	Tomaten, passierte

Schweinshaxen auf Schmorgemüse



- 6 kleine Schweinehaxen (à ca. 600 g)
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wachholderbeeren
- 2 Gewürznelken
- Salz
- 1 großes Bund Suppengrün
- 4 Zwiebeln
- 1,5 kg Süßkartoffeln
- 4 EL Sesamsaat
- 3 EL Senf
- 2 EL flüssiger Honig

Haxen waschen, trocken tupfen. Reichlich Salzwasser mit Lorbeer, Wacholder und Nelken aufkochen. Haxen zufügen und ca. 1 Stunde kochen

Haxen herausnehmen, abtropfen lassen und in der Fettpfanne des Backofens verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 2 Stunden schmoren

Suppengrün putzen bzw. schälen und waschen. Möhren in Stifte, Porree in Ringe, Sellerie in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Süßkartoffeln schälen, waschen, der Länge nach halbieren und in Scheiben schneiden

Gemüse und Kartoffeln für die letzten ca. 45 Minuten um die Haxen herum verteilen. 500 ml Haxenfond angießen und mit Sesam bestreuen. Senf und Honig verrühren. Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit Haxen damit einstreichen

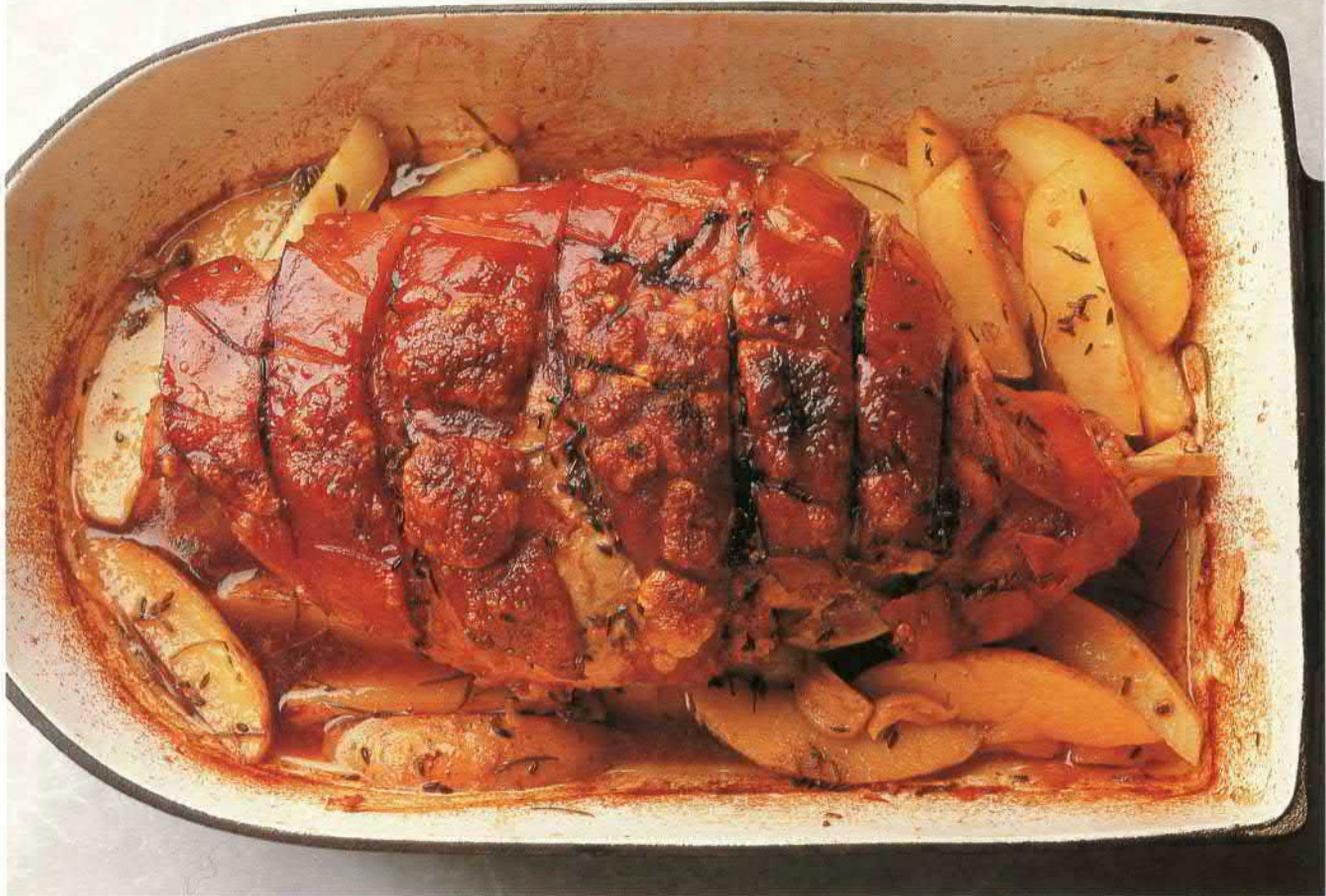
... Zubereitungszeit ca. ca. 3 Stunden



Schweinskarree aus dem Dutch Oven

2 & 1/2 kg Schweinskarree
2 EL Salz
1 EL Pfeffer (aus der Mühle)
2 EL Koblauchgranulat
1 EL Zwiebelgranulat
1 EL Knoblauchöl
2 Stk. Zwiebel
5 Stk. Karotten
1 Stk. Paprika
8 Stk. Kartoffeln
2 Ta. Bier

- 1 Gewürze mischen, und das trockengetupfte Fleisch kräftig einwürzen. In Frischhaltefolie über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Am Tag des "Schmauses" den Dutch Oven mit Knoblauchöl einölen. Zwiebel schälen und (je nach Größe) vierteln oder halbieren, Kartoffeln vierteln, Karotten und Paprika stückeln und in den DO legen, mit Bier und ggf. etwas Wasser aufgießen, bis es bedeckt ist.
- 3 Fleisch oben auflegen und nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.
- 4 6 Brekkies unter und 12 auf den Dutch Oven. nach ca. 2,5 h ist der Braten fertig.



Spanferkelkeule mit Fenchel

Für 6-8 Portionen:
1 Spanferkelkeule
(ca. 2 kg; oder Schweine-
schulter oder -keule)
1 Knoblauchzehe
1 El Fenchelsaat
Salz, Pfeffer a. d. Mühle
2 Zweige Rosmarin
1 kg Kartoffeln

Die Schwarte des Bratens kreuzweise mit einem sehr scharfen Messer tief einritzen. Die Knoblauchzehe pellen und in dünne Stifte schneiden. Den Braten rundherum damit spicken. Dazu mit einem kleinen Küchenmesser sehr tief ins Fleisch stechen und die Stifte an der Klinge entlang ins Fleisch schieben. Den Braten rundherum mit Fenchelsaat bestreuen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf die Schwartenseite in einen entsprechend großen Bräter legen. 1 l Wasser angießen und die Rosmarinzwige dazulegen. Auf die 2. Einschubleiste von unten setzen.

Bei 200 Grad (Gas 3) 1 Stunde braten. Dann die Keule umdrehen und weitere 1 1/2 bis 1 3/4 Stunden braten. Zwischendurch die Röststoffe mit einem Backpinsel von den Wänden des Bräters lösen.

Inzwischen die Kartoffeln gründlich unter fließendem Wasser abbürsten und längs vierteln. In der letzten 3/4 Stunde in den Bratensaft legen und mitgaren.

Dazu passen grüner Salat und Weißwein.

Pro Portion (bei 8 Portionen) ca. 41 g Eiweiß, 51 g Fett, 23 g Kohlenhydrate = 3204 Joule (765 Kalorien.)

Spare Ribs aus dem Dutch Oven

slow cooking

Die Schweinerippchen einen Tag zuvor mit dem Rub einreiben und über Nacht in den Kühlschrank legen.

In einer Feuerschale ca. 20 Briketts anzünden und durchziehen lassen.

In der Zeit die Zwiebeln vierteln, die Paprika in mittelgroße Stücke schneiden und alles in den Topf legen, darüber die halbe Flasche dunkles Bier gießen. Das Gemüse soll verhindern, dass das Fleisch in der Flüssigkeit liegt.

Barbecuesauce, Senf, Ahornsirup und Tabasco verrühren. Die erste Lage Fleisch in den Dutch Oven legen und mit der Sauce bepinseln. Danach weiter schichten und das Fleisch mit der Sauce einpinseln. Ein wenig von der Sauce aufbewahren. Zum Schluss den Bacon über das Fleisch legen. Der Bacon sorgt dafür, dass das Fleisch nicht am Deckel festklebt und verbrennt.

Den Dutch Oven auf die Hälfte der Briketts stellen und die andere Hälfte auf den Deckel legen. Die Garzeit beträgt ca. 2,5 Stunden. Nach der ersten und zweiten Stunde sollte man überprüfen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist, damit nichts verbrennt. Man kann auch 2 - 4 Briketts wegnehmen, wenn die Temperatur zu hoch wird. Nach Ende der Garzeit ist das Fleisch so zart, dass es von den Knochen fällt.

Dazu passen gut Wedges und Salat.



Zutaten für 4 Portionen:

3 kg	Schweinerippchen
etwas	Rub, nach Geschmack
8 EL	Barbecuesauce
1 EL	Ahornsirup
1 TL	Senf, scharfer
2 TL	Tabasco
2	Paprikaschote(n)
3	Zwiebel(n), rot
½ Flasche	Schwarzbier
10 Streifen	Bacon

SPARE RIBS MIT BACON-KÄSESOSSE IM DUTCH



- 2 Leitern Ribs vom Metzger des Vertrauens
- 2 kleine Äpfel
- 10 Scheiben Bacon
- 200g Cheddar Käse
- 2 EL BBQ-Soße nach Wahl
- einen kleinen Dutch Oven mit ca. 4L Fassungsvermögen

Als Erstes bereiten wir den Dutch Oven vor. Leicht eingölt wird der Boden des Dutch Oven mit den Baconscheiben belegt. Das kann ruhig großzügig geschehen.

Die Spare Ribs werden kurz gewaschen und von der Silberhaut befreit. Wer die Silberhaut nicht entfernen möchte, kann diese auch gerne an den Ribs lassen. Durch das Garen im Dutch Oven ist das nicht ganz so wild. Nachdem die Ribs vorbereitet sind, massieren wir in diesem Fall alles mit Magic Dust ein.

Am besten sollten die Ribs jetzt ein paar Stunden im Rub ziehen und die Gewürze aufnehmen. Wenn es schnell gehen soll, könnt ihr das aber auch verkürzen.

Nachdem wir den Dutch Oven mit Bacon ausgelegt haben, geben wir jetzt die Ribs rein. In diesem Fall habe ich die beiden Leitern in 4 Stücke geteilt. So passen sie perfekt in den Dutch Oven und lassen sich über kreuz schön stapeln.

Jetzt die Äpfel vierteln und in die Lücken zwischen Ribs und Dutch Oven stecken. Sie dienen nur für die leichte Süße und geben etwas Saft ab. Den brauchen wir nachher für die Käsesoße.

Wenn alles soweit vorbereitet ist, kann der Dutch Oven aufs Feuer. Es sollten ungefähr 180 Grad sein. Das heißt bei dem kleinen Dutch Oven 5 bis 6 Kohlen unten und 8 Kohlen oben auf den Deckel. Wer sich nicht ganz sicher ist, sollte lieber unten etwas weniger nehmen.

Jetzt müsst ihr den Ribs etwas Zeit geben. In circa 2 Stunden sind sie durchgegart und saftig zart.

Wenn die Ribs durch sind, muss es schnell gehen, um die verbleibene Hitze im Dutch Oven zu nutzen. Die Ribs kommen aus dem Topf auf einen Teller oder ein Brett. Im Dutch Oven bleiben, Apfel, Bacon, Fett und Fleischsaft zurück.

Das Ganze rühren wir gut durch und lösen alles, was am Rand des Topfes klebt. Wer es nicht ganz so grob mag, kann den Bacon mit einem Schaber noch zerkleinern. Wenn alles gut miteinander vermengt ist, kommt der Cheddar und die BBQ-Soße dazu.

Nun müsst ihr rühren, bis der Käse geschmolzen ist und sich alles gut miteinander verbunden hat. Ich gebe zu, die Soße hat durch den Bacon keine schöne Farbe. Geschmacklich ist sie aber einfach toll. Die Bacon-Käse-Soße passt perfekt auf die Ribs und sie ist lecker zum Dippen. Lasst es euch schmecken.

Spare Ribs aus dem Dutch Oven

Die Schweinerippchen einen Tag zuvor mit dem Rub einreiben und über Nacht in den Kühlschrank legen.

In einer Feuerschale ca. 20 Briketts anzünden und durchziehen lassen.

In der Zeit die Zwiebeln vierteln, die Paprika in mittelgroße Stücke schneiden und alles in den Topf legen, darüber die halbe Flasche dunkles Bier gießen. Das Gemüse soll verhindern, dass das Fleisch in der Flüssigkeit liegt.

Barbecuesauce, Senf, Ahornsirup und Tabasco verrühren. Die erste Lage Fleisch in den Dutch Oven legen und mit der Sauce bepinseln. Danach weiter schichten und das Fleisch mit der Sauce einpinseln. Ein wenig von der Sauce aufbewahren. Zum Schluss den Bacon über das Fleisch legen. Der Bacon sorgt dafür, dass das Fleisch nicht am Deckel festklebt und verbrennt.

Den Dutch Oven auf die Hälfte der Briketts stellen und die andere Hälfte auf den Deckel legen. Die Garzeit beträgt ca. 2,5 Stunden. Nach der ersten und zweiten Stunde sollte man überprüfen, ob noch genug Flüssigkeit im Topf ist, damit nichts verbrennt. Man kann auch 2 - 4 Briketts wegnehmen, wenn die Temperatur zu hoch wird. Nach Ende der Garzeit ist das Fleisch so zart, dass es von den Knochen fällt.

Dazu passen gut Wedges und Salat.



Zutaten für 4 Portionen:

- 3 kg** Schweinerippchen
- etwas** Rub, nach Geschmack
- 8 EL** Barbecuesauce
- 1 EL** Ahornsirup
- 1 TL** Senf, scharfer
- 2 TL** Tabasco
- 2** Paprikaschote(n)
- 3** Zwiebel(n), rot
- ½ Flasche** Schwarzbier
- 10 Streifen** Bacon

Spareribs aus dem Dutch Oven

gut geeignet für den "McRib"

Die Silberhaut der Spareribs entfernen und die Rippchen mit Salz, Pfeffer und dem geräucherten Paprikapulver würzen.

Die Zwiebeln in Scheiben schneiden. Die Hälfte auf dem Boden des Dutch Oven verteilen. Nun die Spareribs aufrecht in den Topf stellen und die restlichen Zwiebelringe dazwischen verteilen. Die Rippchen mit der BBQ-Sauce übergießen (ich verwende selbst gemachte, aber man kann natürlich auch gekaufte verwenden) und 2,5 Std. schmoren lassen. Beim Ft6 nutze ich je 9 Briketts unten und oben.

Man kann das ausgelöste Fleisch mit Chutney oder Salat essen oder mit einer rauchigen Sauce, Gurken- und Zwiebelscheiben auf einem Burgerbrötchen.



Zutaten für 4 Portionen:

2 kg Spareribs

3 große Zwiebel(n)

500 ml BBQ-Sauce

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, geräuchert

GULASCH SZEGEDINER ART AUS DEM DUTCH OVEN



500 g Gulasch vom Schwein, gewürfelt
500 g Zwiebeln, gewürfelt
1 -2 EL Tomatenmark
etwas Rotwein
2-3 EL süßes Paprikapulver
500 g Sauerkraut, roh
1 Lorbeerblatt
5 Wacholderbeeren
Salz & Pfeffer
Schweineschmalz

Als erstes sollte für ein ausreichendes Glutbett gesorgt werden. Keine Angst, man muß am Anfang richtig gas geben. Daher haben wir einen ganzen AZK mit Greek Fire durchglühen lassen.

Sobald der Dutch Oven heiß genug ist, wird das Gulasch in dem Schweineschmalz von allen Seiten kräftig angebraten. Danach kommen die gewürfelten Zwiebeln hinzu. Beides zusammen gut durchmengen und für eine paar Minuten anschwitzen, bis die Zwiebeln glasig sind.

Nun 1-2 EL Tomatenmark hinzugeben, gut durchmengen und für ein paar Minuten anrösten. Anschließend mit etwas Rotwein ablöschen und den Rotwein reduzieren lassen. Diesen Vorgang 2 x wiederholen. Danach 2 – 3 EL edelsüßes Paprikapulver hinzufügen, wieder gut durchmengen und für ein paar weitere Minuten schmoren lassen.

Jetzt kommt das rohe Sauerkraut, sowie die Gewürze hinzu. Nun den Dutch Oven mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Das Ganze sollte jetzt ca. 60 Minuten leicht köcheln. Sobald die Flüssigkeit Temperatur angenommen hat, sollte das Gulasch mit Salz & Pfeffer grob abschmecken werden. Während dem Köcheln immer wieder kontrollieren ob noch genug Flüssigkeit vorhanden ist und ggf. wieder auffüllen.

Sobald das Sauerkraut gar ist, kann das Gulasch nochmal abgeschmeckt werden. Falls nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Nachdem das Gulasch abgeschmeckt ist, darf es ruhig noch 30 Minuten ziehen.

Scharfes Gulasch 'Szegedin'



- 100 g** Speck, geräuchert
- 4 große** Zwiebel(n), groß
- 1 EL** Öl
- 1 EL** Schweineschmalz
- 1 EL** Paprikapulver, edelsüß
- Paprikapulver, rosenscharf
- 1.000 g** Gulasch, vom Schwein
- 5 EL** Wasser
- 70 g** Tomatenmark, (1 kleines Döschen)
- ½ Liter** Fleischbrühe, kräftig
- 2 Zehe/n** Knoblauch
- 1 kleines** Lorbeerblatt
- 4** Wacholderbeere(n)
- ½ TL** Thymian, gefriergetrocknet
- ½ TL** Kümmel, gemahlen
- ½ TL** Pfeffer, weiß, aus der Mühle
- 750 g** Sauerkraut, frisch oder aus dem Beutel
- 1 EL** saure Sahne
- evtl.** Salz, Cayennepfeffer

Das Schweinegulasch, wenn nötig, etwas kleiner schneiden. Die Würfel sollten gleichmäßig dick sein und eine Kantenlänge von ca. 3 cm haben. Speck würfeln, Zwiebeln grob hacken.

Das Tomatenmark in die (heiße!) Fleischbrühe einrühren, Knoblauchzehen durch die Presse dazudrücken. Die Wacholderbeeren etwas zerdrücken.

Dann den Thymian (wer gern das Thymianaroma mag, so wie wir, kann gerne auch mehr nehmen), Kümmel, Pfeffer, Lorbeer und die Wacholderbeeren zur Brühe geben. Alles gut verrühren.

Den Speck in 1 EL Öl in einem weiten Schmortopf knusprig auslassen. Schmalz zugeben (Vorsicht, spritzt), zerlassen. Zwiebelwürfel zugeben und glasig werden lassen. Beide Paprikapulver unterrühren, mit dem Wasser ablöschen, nochmals gut durchrühren.

Die Menge des scharfen Pulvers richtet sich nach dem individuellen Geschmack. Da wir gerne scharf essen, verwende ich bis zu 2 oder sogar 3 EL, die Schärfe wird durch die Säure des Krauts, durch das Mitgaren und die saure Sahne abgemildert. Wenn ihr es aber nicht gewohnt seid, Vorsicht bitte! Lieber nach und nach zugeben und zwischendurch mal kosten.

Wenn das Wasser gänzlich verdunstet ist, die Fleischwürfel in den Schmortopf geben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten anschmoren.

Anschließend soviel von der gewürzten Fleischbrühe aufgießen, dass die Fleischwürfel bis etwa zur Hälfte oder zwei Dritteln darin liegen, aber nicht ganz bedeckt sind. Das Ganze zugedeckt bei milder Hitze 45 Minuten schmoren.

Sauerkraut abtropfen lassen, auseinander zupfen. Nach 45 Minuten zum Fleisch geben und das Ganze weitere 30 Minuten schmoren lassen. Falls erforderlich, mit dem Sauerkraut oder auch später noch ein wenig Würzbrühe nachgießen.

Zum Abschluss das Szegediner evtl. mit ein wenig Salz, und -falls es noch nicht die rechte Schärfe aufweist - noch ein wenig Paprika oder Cayennepfeffer nachschmecken.

Ein Gulasch nach Szegediner Art "im Sinne des Erfinders" sollte eine pikante Schärfe aufweisen. Lorbeerblätter und Wacholderbeeren herausuchen. Das Gulasch mit einem Klacks saurerer Sahne abrunden.

Dazu schmecken Salzkartoffeln, Semmel- oder Kartoffelknödel und ein Glas Bier.

Vielleicht noch ein Hinweis: Das Gericht nicht abbinden oder andicken und auch die saure Sahne wirklich nur obenauf geben, nicht gänzlich unterrühren! Das Kraut gerät sonst zu einer schleimigen, unappetitlichen Masse. Falls sich nach dem Schmoren zuviel Flüssigkeit im Topf befinden sollte, lieber vorsichtig abgießen.

Szegediner Gulasch



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

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

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

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

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

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

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

Krautfleisch nach Szegediner Art



Fleisch in kleine Würfel schneiden, Zwiebel klein hacken. Öl erhitzen und die Zwiebeln goldgelb rösten, das Fleisch dazugeben und kurz anbraten, mit der Fleischbrühe aufgießen, Knoblauch, Tomatenmark, Paprikapulver, Zucker, Kümmel, Salz, Pfeffer dazugeben und ca. 25 min. schön köcheln lassen mit Deckel drauf.

Jetzt das Sauerkraut dazugeben und weitere 15 min köcheln lassen – dann die kleinwürfelig geschnittenen Paprika dazu geben und nochmals 10 min köcheln, dabei den Deckel jetzt nicht mehr draufgeben, so reduziert sich nun auch die Wassermenge, öfters umrühren - dann Platte ausschalten, Topf noch stehen lassen und aufköcheln lassen, evtl. noch nachwürzen. (Evtl. etwas Flüssigkeit abgießen)

Vor dem Servieren einen Klecks Sauerrahm in die Mitte des Tellers geben und mit einer Semmel oder beliebigem Gebäck servieren.

700 g Schweinebauch

3 große Zwiebel(n)

3 Zehe/n Knoblauch

1 Liter Fleischbrühe

2 EL Tomatenmark

3 EL Paprikapulver, mild

1 TL Paprikapulver, scharf

1 TL Zucker

1 TL Kümmel, (ganz)

Salz und Pfeffer

500 g Sauerkraut

1 Paprikaschote(n), rote

1 Paprikaschote(n), gelbe

Olivenöl

Szegediner Gulasch



Gulasch in mundgerechte Stücke schneiden, evt. Sehnen entfernen. Alles in eine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 2 EL edelsüßen Paprika und 0,5 EL Rosenpaprika dazugeben. Dann ca. 4 EL Öl darüber geben und alles gut vermengen. Das Fleisch in dieser Marinade mindestens 2 Stunden ziehen lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen und das Fleisch (mit der Marinade) portionsweise darin anbraten. Die in halbe Ringe geschnittenen Zwiebeln zu dem Fleisch geben. Danach das restliche Paprikapulver und Ajwar dazugeben und kurz mitbraten. Nun mit dem Rotwein ablöschen. Nach kurzer Zeit das Wasser dazugeben und das Ganze mindestens 1 Stunde schön vor sich hin köcheln lassen. Dann das Sauerkraut zugeben und noch mal eine halbe Stunde köcheln lassen. Wenn das Gulasch schön durchgegart und zart ist und sich der Geschmack des Sauerkrauts mit dem des Gulaschs verbunden hat, die Soße binden (entweder mit fertigem Soßenbinder oder mit Mehl in ein wenig kaltem Wasser glattgerührt).

Wer mag, kann vor dem Servieren noch einen Klacks Schmand draufgeben. Dazu schmecken Salzkartoffeln oder Knödel.

- 500 g** Schweinefleisch (Gulasch)
- 500 g** Rindfleisch (Gulasch)
- 500 g** Sauerkraut
- 3 EL** Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL** Paprikapulver, rosenscharf
- 3 EL** Ajvar
- 500 g** Zwiebel(n)
- 1 Glas** Rotwein, trocken
- 750 ml** Wasser
- Salz und Pfeffer
- evtl.** Schmand oder Creme fraiche
- Öl
- Saucenbinder oder Mehl

Toad in the hole



3 Bratwürste
1 Esslöffel Öl
½ Teelöffel Salz
1 Teelöffel Pfeffer
180g Mehl
200ml Milch
2 Eier Größe L

Als erstes bereitet Ihr den Teig zu. Hierfür verrührt Ihr die Eier und die Milch mit dem Mehl und gebt Salz und den Pfeffer hinzu. Den Teig solltet Ihr jetzt mindestens 30 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit grillt Ihr Eure Bratwürste, oder bratet sie in Öl bis sie eine schöne braune Farbe haben. Nachdem der Teig gequollen ist gießt Ihr ihn über die Bratwürste und backt oder grillt (bei geschlossenen Deckel) euer Toad in the Hole bei 220 Grad für ca. 25 Minuten. Fertig ist der englische Klassiker, wenn der Teig schön aufgegangen ist und eine goldbraune Kruste hat.



Toskanischer Filettopf

2 Stk. Schweinefilet
400 g geräucherter Bauchspeck
4 Bech. Sahne
80 ml Tomatenmark
8 Do. Tomaten
1 EL Rosmarin (gehackt)
2 EL Basilikum (gehackte)
1 EL Thymian
3 Stk. Knoblauchzehen
1 kg Pasta
2 Bech. Rotwein

- 1 Von den Schweinefilets die Sehnen auslösen und die Silberhaut entfernen. Sicher macht das auch der Metzger Ihres Vertrauens für Sie. Das Fleisch in fingerdicke Stücke schneiden. Die Filetstücke mit den Speckscheiben ummanteln. Achten Sie darauf, daß beim Speck alle Knochenstücke und Schwarten entfernt wurden. Je nach Größe bis zu zwei Scheiben verwenden und anschließend die fertigen Stücke in den Dutch-Oven legen.
- 2 Nun zur Zubereitung der Sauce: In ein Gefäß die Tomaten geben und mit dem Passierstab verflüssigen. Danach in einen möglichst hohen Topf schütten, um die Küche nicht mit Tomatenspritzern der kochenden Sauce zu verunstalten. Die Sahne, den Wein und die Gewürze dazugeben. Mindestens 45 Minuten einkochen lassen, dann nochmals abschmecken. Die Sauce muß eine recht feste Konsistenz haben, da im Dutch-Oven wenig Flüssigkeit verdampft. Die heiße Soße auf die vorbereiteten Fleischstücke gießen. Ein paar Butterflöckchen darauf geben und 45 bis 60 Minuten mit viel Oberhitze im Dutch-Oven garen.
- 3 Nach dieser Zeit ist genügend Geschmack aus dem Speck in die Sauce und in das Schweinefilet übergegangen. Dieses Gericht ist sehr gut geeignet, um eine große Menge Gäste zu verköstigen, da es einfach vorzubereiten ist und es immer besser wird, je später die Gäste kommen. Von dieser Menge werden mindestens 6 starke Esser satt.

Wammerl- Krustenbraten

macht sich von alleine! Mit unglaublich leckerer Kruste und Soße

Das Suppengemüse in Würfel oder Stücke teilen, es kommt nicht drauf an, da man es am Ende eh entsorgt, wenn es ausgekocht ist. Die Zwiebeln pellen und ebenfalls grob würfeln. Den Knoblauch pellen und andrücken.

Das Fleisch auf der Hautseite rautenförmig einritzen, dabei möglichst nur ins Fett, nicht aber ins Fleisch schneiden. Ringsherum großzügig mit Salz und Kümmel einreiben, zuletzt die Hautseite und hier reichlich Salz richtig in die Einschnitte reiben.

Alles Gemüse in den DO legen und obendrauf das Fleisch und nun die Flüssigkeiten seitlich angießen. Es muss so viel sein, dass das Gemüse knapp bedeckt ist. Deckel schließen und den DO in den kalten Ofen stellen. Bei 180°C für 4 Stunden sich selbst überlassen.

Den DO herausnehmen und vorsichtig öffnen. Achtung: Da kommt heißer Dampf raus. Den Braten herausnehmen und im Deckel des DO offen wieder in den Ofen geben. Die Temperatur nun auf 240°C hochschalten und den Braten ca. 30 Minuten offen braten.

In dieser Zeit das Gemüse mit Soße durch ein Sieb in einen Topf passieren und noch einmal mit Pfeffer und Salz und nach Geschmack auch mit Sojasoße abschmecken. Wer die Soße gebunden haben möchte, kann das leicht mit etwas angerührter Speisestärke oder Mehlbutter tun. Noch einmal gut aufkochen lassen.

Den Braten herausnehmen und einige Minuten ruhen lassen. Den Braten in Tranchen entlang der Einschnitte in der Haut aufschneiden und mit der Soße servieren. Serviettenknödel oder Kartoffelklöße oder auch Kartoffelstampf passen mit einem Krautsalat prima dazu.



Zutaten für 6 Portionen:

1 ½ kg	Schweinebauch (Wammerl)
1 Bund	Suppengemüse
3	Zwiebel(n)
2	Apfel
5 Zehe/n	Knoblauch
1 TL	Kümmel
½ Liter	Gemüsebrühe, sehr kräftige
½ Liter	Bier, dunkles oder Malzbier
2 TL	Salz
1 TL	Pfeffer aus der Mühle
1 TL	Zucker
3 EL	Sojasauce, süße (Ketjap manis)

Wurstauflauf mit Mais und Paprika im DO



750 g speckige Kartoffel
1 Do. Maiskörner klein
1 Stk. Paprika rot
1 Stk. Paprika grün
300 g Wurst
100 g Speck
3 Stk. Eier
250 g Topfen
50 g Weizengrieß
etwas Schnittlauch
80 g Edamer oder Parmesan
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Majoran
etwas Butter
etwas Semmelbrösel
3 EL Öl

- 1 Kartoffel im Wasser bißfest kochen, abseihen und zugedeckt ausdampfen lassen.
- 2 Mais im Sieb gut abtropfen lassen; Paprika, Speck und Wurst in ca. 0,5 cm große Stückerl schneiden. Zwiebel klein schneiden. Erdäpfel schälen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden.
- 3 Öl erhitzen Zwiebel goldgelb anbraten, Wurst, Speck und Mais dazugeben und mitrösten, dann Majoran dazugeben. Danach den DO vom Feuer nehmen und auskühlen lassen.
- 4 Schnittlauch klein schneiden. Die Eier mit einem Schneebesen schaumig schlagen. Den Topfen zuerst mit den Eiern, dann mit dem Grieß, Schnittlauch und dann mit der Wurstmischung gut vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5 Auflaufform (ich habe den DO genommen) mit Butter austreichen, mit Brösel ausstreuen und mit der Hälfte der Erdäpfelscheiben belegen. Wurstmasse gleichmäßig darauf verteilen und mit den restlichen Erdäpfelscheiben belegen. Auflauf mit Käse bestreuen und ca. 30-40 Minuten im DO backen.

Würziger Zwiebel Kassler im Dutch Oven



- 1 kg geräucherter Kassler (6 Scheiben)**
- 10 Stk. Zwiebeln (je nach Gusto auch mehr (aber nicht weniger))**
- 3 EL Paprikapulver edelsüß**
- 1 EL Knoblauch granuliert**
- 1 etwas Selleriesalz**
- 1 TL Kümmel gemahlen**
- 2 TL Salz**
- 2 TL Weißer Pfeffer**
- 1 TL Cayennepfeffer**
- 2 Ta. Brühe (oder Weißwein, nach Bedarf)**

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden oder besser fein hobeln.

Kassler in gleichdicke Scheiben portionieren

Die Gewürze miteinander vermischen und die Zwiebeln damit bestreuen. Gut durchmischen und bei bedarf noch ergänzen

Den Kassler in den Dutch Oven schichten und die Zwiebeln darübergeben

ca. 25 Kohlen durchglühen (bei Dutch Oben Größe 9QT) und zu 80% oben und 20% unten verteilen.

Von Zeit zu Zeit nachschauen ob noch genügend Flüssigkeit vorhanden. Wenn nicht mit Brühe oder Weißwein auffüllen.

Nach 1,5h Garzeit servieren. Dazu passt Kartoffelstampf und Salat. Getränkeempfehlung: Ein nicht allzu trockener Weißwein wie Rivaner oder Silvaner oder einfach ein kühles blondes Bier. Guten Appetit.



Zigeuner Ribs

2 kg	Ribs
1 Liter	klare Suppe
150 ml	Honig
150 ml	Zuckerrübensirup
100 ml	Essig
2 Tuben	Tomatenmark
75 ml	Worcestersoße
3 EL	Paprikapulver
1 EL	Currypulver
2 Stück	Paprika
5 Stück	Zwiebel
	Chilli

1. Die Zwiebeln in dünne Ringe und die Paprika in kleine Stücke schneiden und in etwas Öl im Dutch Oven andünsten.
2. Mit der klaren Suppe angießen und die restlichen Zutaten zugeben und verrühren.
3. Die Ribs mit einem Rub nach Wahl würzen und zur Soße geben.
4. Nach zwei Stunden Kochzeit habe ich die Hälfte der Ribs herausgenommen und etwas Soße abgeschöpft. Dann wurde der Petromax Stapelrost in den Dutch Oven gegeben und die entnommenen Ribs darauf platziert.
5. Die entnommene Soße wurde auf einem Gaskocher einreduziert um die Ribs 2-3 mal damit zu glasieren.
6. Nach insgesamt 2,5 Stunden sind die Ribs dann fertig. Im Vergleich waren die Ribs welche sich über die komplette Zeit in der Soße befanden etwas zarter, die glasierten Ribs hatten etwas Biss aber waren durch das Glasieren würziger im Geschmack. Beide Varianten waren aber sehr lecker. Lassts euch schmecken

Kohleverteiung: 8 unten, 16 oben



Zwiebelfleisch - Resteverwertung von übrig gebliebenem Grillfleisch

2 Stk. Schweinesteaks (vom Vortag)
2 Sch. Schweinebauch (vom Vortag)
1 Stk. Zwiebel, groß
etwas Harissa
1 Do. Tomatenstücke
150 ml Bier
etwas Salz
etwas Cumin
etwas Thymian
1 EL Öl

Zunächst das Fleisch in Stücke bzw. Würfel schneiden.

Ebenso die Zwiebel würfeln.

Dutch Oven (DO) auf die glühenden Kohlen stellen und Öl hinein geben.

Wenn das Öl heiß ist zunächst das Fleisch kross braten, dann die Zwiebel dazugeben und glasig braten.

Jetzt die Chilipaste hinzufügen und anbraten.

Als nächstes die Dosentomaten hinzufügen und das Bier.

Aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken.

Jetzt unter Rühren bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen.

Dazu passt frisches Brot und ein kaltes Bier.

Zwiebel-Rollbraten auf Schmorgemüse



- 500 g Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1,5 kg magerer Schweinenacken (vom Fleischer zu einem Rollbraten aufschneiden lassen)
- Salz
- Pfeffer
- 3 EL mittelscharfer Senf
- 1 EL Edelsüß-Paprika
- 1 Knoblauchknolle
- 800 g Möhren
- 500 g Staudensellerie
- 3 Zweige Rosmarin
- 8 Stiel(e) Thymian
- 2 EL Rapsöl
- Fett
- Küchengarn
- Alufolie

Zwiebeln schälen und 300 g in Streifen schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Fleisch von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Die aufgeschnittene Seite mit Senf einstreichen, mit Paprika gleichmäßig bestreuen, Zwiebelstreifen und Knoblauch darauf verteilen.

Braten von der Querseite aufrollen und mit Küchengarn zusammenbinden. In einen flachen Bräter oder auf eine gefettete Fettpfanne legen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 2 Stunden garen.

Braten je nach Bräunungsgrad die letzte 1/2 Stunde mit Alufolie bedecken. Übrige Zwiebeln und Knoblauchknolle halbieren. Möhren schälen, putzen, der Länge nach halbieren und in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.

Sellerie waschen, putzen und in 4 cm lange Stücke schneiden. Kräuter waschen, trocken schütteln. 45 Minuten vor Ende der Garzeit Gemüse und Kräuter, bis auf etwas zum Garnieren, um den Braten verteilen.

Mit Öl beträufeln und mit Salz würzen. Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse heiß servieren.

Amerikanisches Kotelett



Die Koteletts in eine feuerfeste Form legen. Den Grill auf 200° vorheizen.

Zitronensaft, Essig, Salz und Pfeffer verrühren.

In einem kleinen Topf die Butter zerlassen und die Zwiebeln darin anbraten. Den Zucker hinzugeben, etwas karamellisieren lassen und mit dem Zitronensaftgemisch ablöschen. Einmal aufkochen lassen und über die Koteletts gießen.

Das Tomatenketchup mit dem Wasser und der Worcestersoße verrühren. Die restlichen Gewürze mit dem Schneebesen gut untermischen.

Die Koteletts nun mit dieser Soße begießen und für ca. 50 - 60 Min. auf die mittlere Schiene in den Grill geben. Wenn die Koteletts nicht von der Soße bedeckt sind, zwischendurch mit der Soße begießen.

Wer gerne Soße tunkt, nimmt dazu Baguette.

- 4** Schweinekotelett(s)
(vorzugsweise Nackenkoteletts)
- 2 EL** Butter
- 2** Zwiebel(n)
- 3 EL** Zucker, braun
- 1 TL, gehäuft** Salz
- 1 TL, gestr.** Pfeffer
- 3 EL** Essig
- 3 EL** Zitronensaft
- Chiliflocken aus der Mühle
- 1 Msp.** Cayennepfeffer
- 2 TL** Senf
- 1 TL** Paprikapulver, geräuchert
- 1 ½ Tasse** Tomatenketchup
- 2 EL** Worcestersauce
- 1 Tasse** Wasser

Bayrisches Krusten-Wammerl mit Sauerkraut



Den Schweinebauch (ich nehme immer gut 1,5 kg mit Schwarte, bereits fertig ausgelöst) unter kaltem Wasser abspülen und trocken tupfen. Dann das Wammerl mit der Schwartenseite nach unten in eine große Reine legen und heißes Wasser angießen, nur soviel, dass die Schwarte ca. 1 cm unter Wasser ist. Das Ganze eine 1/2 Stunde ziehen lassen. Die Schwarte ist dann geschmeidiger und lässt sich besser in Rauten oder Rechtecke einschneiden.

Währenddessen die Zwiebeln in normale Würfel, die Karotten und den Sellerie in grobe Würfel, Scheiben o. ä. schneiden. Beim Sellerie reicht eine 1/8 - 1/4 Knolle.

Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel in einer kleinen Schüssel vermengen. Den Schweinebauch nach ca. einer halben Stunde aus dem Wasser nehmen (das Wasser wegschütten) und die Schwarte rautenförmig einschneiden. Am besten mit einem Teppichmesser, aber Vorsicht, nicht zu tief und nur durch die Schwarte bis zur Fettschicht, nicht ins Fleisch!

Den Braten mit Knoblauch einreiben (bei frischem Knoblauch, bei getrocknetem Knoblauch das Granulat zu der Gewürzmischung hinzufügen) und das "Wammerl" kräftig würzen bzw. einreiben. Wenn alles gewürzt ist, das Wammerl oben in der Schwarte mit den 6 Nelken spicken.

Die Reine auf den Herd stellen, Gemüse und etwas Kümmel anschwitzen. Nun den fertig gewürzten Schweinebauch in die Reine legen. Keine Flüssigkeit zugießen! Dann alles für gut 1 Stunde in den vorgeheizten Backofen (180°C Ober-/Unterhitze) schieben.

Während dieser Zeit die Schwarte immer wieder mit Salzwasser begießen. Nach Ablauf der Zeit, wenn das Gemüse Farbe genommen hat und angeröstet ist, ca. 200 ml Wasser oder Brühe angießen. Die Temperatur auf gut 200°C einstellen und das Fleisch weitere 40 Minuten braten. Das Begießen der Schwarte nicht vergessen.

Je nach gewünschtem Bräunungsgrad während der letzten 20 Minuten die Temperatur auf 220 - 230°C erhöhen und mit Salzwasser bepinseln, bis die Schwarte "kracht" bzw. sie schöne krosse Blasen wirft.

Kurz vor Ende der Bratzeit die Soße in einen Topf abseihen.

Sie sollte jetzt schön kräftig und dunkel sein, wenn nicht: Mit etwas Brühe abschmecken. Fertigsoße braucht es nicht!

Manche geben während des Bratens oder nach dem Abseihen Bier in die Soße. Das geht auch, aber Achtung: Normales Helles, Pils oder Weizen werden bitter! Am besten eignet sich nicht herbes, dunkles Bier, Schwarzbier oder Malzbier. Zum Schluss noch mit etwas dunklem Soßenbinder oder einer Mehlschwitze binden.

Für das Sauerkraut (kann man auch einen Tag davor zubereiten) eine Zwiebel im Topf glasig anschwitzen und mit ca. 100 ml Brühe ablöschen. Das Sauerkraut (am besten mildes), mit Kümmel, Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in einen Topf geben.

Die Kartoffel schälen, klein würfeln und ebenfalls in den Topf geben (gibt eine schöne Bindung). Ich gebe noch etwas Zucker, mehr oder weniger, je nach Säuerungsgrad des Krautes dazu. Das Ganze jetzt ca. 1 Stunde leicht köcheln.

- 1 ½ kg Schweinebauch (Wammerl) mit Schwarte
- 4 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Kümmel
- 6 Nelke(n)
- 1 Zehe/n Knoblauch oder Knoblauchgranulat
- 2 Zwiebel(n)
- 1 große Karotte(n)
- 5 Stück(e) Sellerie (ca. 1/8 Knolle)
- 200 ml Wasser oder Brühe
- 750 g Sauerkraut, mildes, vorzugsweise aus dem Fass
- 1 kleine Kartoffel(n)
- 1 Zwiebel(n)
- 100 ml Brühe
- 1 TL, gestr. Kümmel
- 6 Wacholderbeere(n)
- 2 Lorbeerblätter
- n. B. Saucenbinder, dunkel oder Mehlschwitze

BBQ Schaschlik-Grill-Spieße



Das Fleisch in etwa 2 x 2 cm große Würfel schneiden, wenn schon nicht vom Metzger gemacht worden ist. Die Zutaten für die Marinade (siehe Liste) vermischen, mit dem Fleisch vermengen.

Das Fleisch im Kühlschrank mindestens sechs Stunden, idealerweise über Nacht, stehen lassen. Einige Male zwischendurch umrühren.

Das marinierte Fleisch, Zwiebel und Paprika auf Schaschlikspieße aus Holz dicht aufspießen. In der Pfanne oder auf dem Grill ca. 15 Minuten grillen bzw. garen.

Die Holzspieße zuvor mindestens 30 Minuten in Wasser einweichen, so kleben sie nicht mehr so am Fleisch.

- 1 kg** Schweinenacken, in ca. 2 x 2 cm Würfel geschnitten
- 2** Zwiebel(n), scharf oder mild
- 2** Paprikaschote(n)

Für die Marinade:

- ½ TL** Zucker, braun
- 1 EL** Apfelessig
- 1 EL** Olivenöl
- 2 EL** Tomate(n), passiert
- 1** Lorbeerblatt
- 1 TL** Gewürz(e) (Barbecue-Gewürz)
- 1 TL** Cayennepfeffer
- Salz und Pfeffer

Bier Zwiebel Steaks



- 4 Esslöffel Rapsöl
- 1 Esslöffel Paprikapulver, edelsüß
- 1 Esslöffel Currypulver
- 1 kleine Flasche Bier (0,33l)
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 1-2 große Gemüsezwiebeln

Die Gemüsezwiebel schneidet Ihr in feine Ringe. Dann vermischt Ihr alle weiteren Zutaten miteinander, gebt die Zwiebelringe in die Marinade und verknetet alles leicht miteinander.

Danach schichtet Ihr einem Gefäß mit Deckel abwechselnd die Zwiebeln, etwas von der Marinade und das Fleisch ein. Die übrige Marinade gießt Ihr über das Fleisch, denn die Steaks sollten nach Möglichkeit komplett bedeckt sein.

Die Bier Zwiebel Steaks stellt Ihr jetzt für ca. 12-24 Stunden zu marinieren in den Kühlschrank.

Nach dem Marinieren holt Ihr die Bier Zwiebel Steaks aus der Marinade und lasst sie etwas abtropfen. Dann siebt Ihr die Zwiebeln ab und lasst diese danach auch noch gut abtropfen. Danach könnt ihr die Steaks und die Zwiebeln direkt grillen, oder in einer Pfanne braten.

Bierhaxe



2 Haxen
Salz
Wasser

Für die Haxenmarinade:

500ml Bier
2 Esslöffel Worcestershiresauce
1 Gemüsezwiebel in feine Würfel geschnitten
ein Teelöffel Majoran
1 Teelöffel Thymian
½ Teelöffel Kreuzkümmel
1 Karotte in feine Stücke geschnitten
eine Scheibe Sellerie in feine Würfel geschnitten
1 Knoblauchzehe in feine Würfel geschnitten
Pfeffer
1 Salz

Als erstes vermischt Ihr alle Zutaten für die Marinade gut miteinander und legt die Haxen darin ein.

Ob Ihr die Schwarte der Haxen dafür z.B. rautenförmig einschneiden wollt, bleibt ganz Euch überlassen. Wir haben darauf verzichtet.

Die Haxen bleiben jetzt für ca. 24 Stunden in der Marinade.

Nach dem marinieren werden die Haxen trocken getupft und kommen bei 150 Grad indirekter Hitze für ca. 3 Stunden auf den Grill. Die Marinade der Haxen solltet Ihr auf alle Fälle aufheben, denn daraus könnt Ihr noch eine tolle Biersauce machen. Am besten benutzt Ihr zum Grillen den Drehspieß und stellt eine Schale darunter, damit Euch nicht Fett in den Grill tropft. Falls Ihr keinen Drehspieß habt könnt Ihr die Haxen auch in einer Schale mit Rost grillen und die Bierhaxe dabei öfter wenden.

Nach den drei Stunden Grillzeit sollte Eure Haxe durch sein. Damit Ihr jetzt noch eine super knusprige Schwarte bekommt streicht Ihr die Bierhaxe mit Salzwasser ein erhöht für die letzten 15-30 Minuten die Temperatur im Grill auf 180 Grad und stellt den Drehspießes aus. Danach sollte die Schwarte schön dunkelbraun und knusprig sein.

Gegessen haben wir die Bierhaxe mit Radieschen, Brezeln und einer herrlichen Biersauce.

Hier die Zutaten für die Biersauce:

Die Haxenmarinade mit dem Gemüse

1 Esslöffel Tomatenmark
1 Esslöffel Öl
200ml Brühe
Speisestärke
Pfeffer und Salz

Als erstes siebt Ihr das Gemüse aus der Marinade heraus. Dann bratet Ihr das Gemüse in einem Esslöffel Öl an und löscht es dann mit der Marinade und ca. 200ml Brühe ab. Jetzt lasst ihr die Sauce ca. 30 Minuten köcheln und. Danach entfernt Ihr das Gemüse wieder aus der Sauce, bindet sie mit etwas Speisestärke und schmeckt sie mit Pfeffer und Salz ab.

Buffalo Style Baby Back Ribs



4 Stränge [Baby Back Ribs](#)
Gewürzmischung für Ribs
200 ml Ketchup
50g Butter
Chilisaucе
1 Portion Blue Cheese Dip
Staudensellerie

Die Zutaten für die Gewürzmischung:
3 Esslöffel Paprikapulver, edelsüß
1 Esslöffel Zwiebelpulver
1 Esslöffel brauner Zucker
1 Teelöffel Knoblauchpulver
1 Teelöffel Salz
1 Teelöffel Sellariesalz
1 Teelöffel Pfeffer
1 Teelöffel Kreuzkümmel

Die Zutaten für den Blue Cheese Dip:
150 g Saure Sahne
50g Mayonnaise
150g krümeliger Blauschimmelkäse
Zitronensaft
Pfeffer
Salz

Als erstes mischt ihr alle Zutaten der Gewürzmischung zusammen.

Dann entfernt Ihr die Silberhaut von den Ribs und reibt sie großzügig mit der Gewürzmischung ein.

Die Rippchen werden dann auf dem Grill erst bei ca.120 Grad für etwa 1,5 Stunden indirekt gegrillt. Hierbei werden sie auch geräuchert. Je nachdem, welchen Grill Ihr verwendet macht Ihr das mit Chips, Chunks, oder Pellets.

In der Zwischenzeit vermischt Ihr 2 Esslöffel der Gewürzmischung mit dem Ketchup, der Butter und der Chilisaucе. Diese Mischung erwärmt Ihr, damit die Butter schmilzt und sich beim verrühren mit den restlichen Zutaten verbindet.

Nach den ersten 1,5 Stunden legt Ihr die Buffalo Style Baby Back Ribs in eine große hitzebeständige Form und übergießt sie mit der Sauce. So, dass die Rippchen überall damit bedeckt sind. Jetzt verschließt Ihr die Form dicht mit Alufolie und dämpft so die Baby Back Ribs für ca. 1 Stunde bei 120 Grad in der Buffalo Style Sauce.

In dieser Zeit könnt Ihr dann aus den oben aufgeführten Zutaten den Blue Cheese Dip zusammenmischen.

Als nächstes entnehmt Ihr die Buffalo Style Baby Back Ribs aus der Form, bestreicht sich nochmals großzügig mit der Sauce aus der Form. Die restliche Sauce hebt Ihr als Dip auf und um die Ribs später noch einmal zu bestreichen.

Dann grillt Ihr die Ribs nochmals bei 120 Grad indirekter Hitze für ca. 30 Minuten und 5 Minuten vor Schluss glasiert Ihr sie ein zweites Mal mit der Buffalo Style Sauce.

Die Buffalo Style Baby Back Ribs werden dann sofort mit dem Rest der warmen Buffalo Style Sauce und dem köstlichen Blue Cheese Dip gegessen.

Burenwurst Spieße



4 Stk. Breinwurst
4 Scheibe(n) Ananas
4 Scheibe(n) Emmentaler
Öl

Zubereitung:

1. Für die **Burenwurst Spieße** Burenwurst, Ananasscheiben und Käse in gleichmäßige Stücke schneiden. Die Zutaten abwechselnd auf die Holzspieße stecken und mit Öl einstreichen.
2. Die Spieße im Backrohr solange backen, bis der Käse zu zerrinnen beginnt.

Tipp:

Die **Burenwurst Spieße** mit Bratkartoffeln, Wedges, oder auch einfach nur mit Gebäck servieren.



Char Siu BBQ Pork

1 kg	Schweinnacke	im Stück
250 g	Mie-Nudeln	
2	Paprika	
1 Bund	Frühlingszwiebeln	
2 Zehen	Knoblauch	
3 el	Austernsauce (=Oystersauce)	
6 el	Sherry	
2 tl	Fünf-Gewürze-Pulver	
6 el	Sojasoße	für die Marinade
6 el	Sojasoße	für die Mie-Nudeln
3 el	Hoisin-Sauce	
4 el	Honig	
3 el	Zucker	
1 el	Sesamöl	
3 el	Rapsöl	
	asiatische Saucen	z.B. Chilisaucen

Den Zucker, den Honig, das Fünf-Gewürze-Pulver, die Austernsauce, die Hoisin-Sauce, die Sojasoße und den Sherry in einer Pfanne miteinander mischen und aufkochen lassen. Den Knoblauch in die Marinade pressen. Die Mischung für 5 Minuten köcheln lassen, bis sie eine ölige Konsistenz hat. Die Marinade abkühlen lassen, bis sie nur noch warm ist.

Den Schweinenacke in ca. 5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben teilen, bis ca. 10-13 cm lange und 5 cm Breite Stücken entstanden sind. Die Fettränder unbedingt entfernen. Das Fleisch darf zwar nicht mager sein, all zu dicke Fettschichten stören aber nachher beim Essen.

2 Esslöffel der Marinade abnehmen und bereit stellen.

Die Fleischstücken mit der Marinade in einer großen Schüssel vermischen. Die Schüssel für 24 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen oder den Inhalt in einen Beutel packen, der sich zum Vakuumieren eignet. Den luftleeren und verschweißten Beutel für 24 Stunden in den Kühlschrank legen.

Die Durchführung des Grillens hängt von der Art und Beschaffenheit des verwendeten Grills ab. Es eignet sich jeder Grill, mit dem indirektes Grillen möglich ist. Wichtig ist, dass die heiße Luft von allen Seiten an das Fleisch kommt. Unter dem Fleisch sollte ein mit Wasser gefüllter Bräter stehen. Vor der Durchführung sollte man den Aufbau einmal ausprobieren.

Die Roste des Grills entfernen und den Bräter auf die Aromaschienen stellen. Die Fleischstücke aus dem Kühlschrank holen und ggf. mit der Marinade aus der Tüte in eine Schüssel geben. Die Stücken auf S-Haken stecken und an den Warmhalterost des Grills hängen. Die Marinade aufheben. Erst jetzt den Grill starten.

Den Deckel des Grill schließen und auf 210-230°C aufheizen lassen.

Nach 40 Minuten den Deckel öffnen. Die Fleischstücken großzügig mit der Marinade bestreichen. Falls es nötig ist, den Bräter mit Wasser auffüllen.

Nach weiteren 10 Minuten diesen Vorgang wiederholen.

Nach insgesamt 60 Minuten im Grill das Char Siu erneut mit der Marinade bepinseln und weitere 5 Minuten indirekt grillen. Das Fleisch dem Warmhalterost entnehmen – Vorsicht, die Haken sind sehr heiß! Die Hände vor Verbrennungen schützen!

Die Mie-Nudeln für 3 Minuten in kochendes Wasser legen. Die Paprika in sehr kleine Würfel und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Die beiden Öle in einem Wok stark erhitzen und die Paprika kurz anbraten. Die Nudeln und die Frühlingszwiebeln dazu geben. Alles mit der restlichen Sojasauce begießen und umrühren.

Das Char Siu auf den Nudeln platzieren.

Die Fleischstücken noch einmal mit der anfangs abgenommenen Marinade bestreichen. Für diesen Schritt nicht mehr die Marinade verwenden, die mit dem rohen Fleisch in Kontakt gekommen ist.

Das Char Siu mit verschiedenen asiatischen Saucen und den Nudeln servieren.

Currywurst mit grünem Sommersalat und Tomatenvinaigrette



Für die Sauce Schalotten, Knoblauch schälen und würfeln. Cocktailtomaten halbieren und Strunk entfernen. Peperoni entkernen und fein würfeln.

Currywürste jeweils in 4-5 Stücke schneiden, mit Öl vermengen und auf die Spieße stecken.

Sommersalat in mundgerechte Stücke zupfen. Tomaten schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Schalotten schälen und ebenso würfeln. Basilikum von den Stielen zupfen. Aus Olivenöl, Balsamico, Honig eine Vinaigrette anrühren und Salz, Chili würzen. Tomaten, Schalotten, Basilikum zugeben.

Den Grill (mit Deckel 200°C) für mittlere- hohe, direkte Hitze vorbereiten.

Öl in der Auflaufform oder GBS Pfanne, bei direkter Hitze, geschlossen erhitzen. Schalotten, Knoblauch darin anschwitzen und Tomaten, sowie Peperoni zugeben. Tomaten leicht zusammenfallen lassen und Tomatenmark sowie Currypulver zufügen. Geschlossen 3-4 Minuten grillen. Anschließend mit Tomatensaft, Ketchup, Saft der Orange aufgießen, mit Salz, Chili würzen und weiter 5 Minuten köcheln lassen.

Die Currywurstspieße bei direkter Hitze, geschlossen 3-4 Minuten von jeder Seite grillen.

Zum Servieren die Spieße mit Sauce übergießen und Currypulver bestäuben. Die Vinaigrette mit dem Salat vermengen und extra dazu reichen.

- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 5 Cocktailtomaten
- 1 rote Peperoni
- 30 ml Olivenöl
- 1 El Tomatenmark
- 1 Tl Currypulver
- 300 ml Tomatensaft
- 3 El Ketchup
- Saft von 1 Bio Orange
- Salz aus der Mühle
- Chili aus der Mühle
- 4 Currywürste ohne Haut
- 1 El Pflanzenöl zum Einfetten
- Currypulver zum Bestäuben
- 150 g grüner Sommersalat (z.b. Romanaherzen, Kopfsalat, Lolo Bionda, Eisbergsalat)
- 2 Tomaten
- 1 Schalotte
- 4 Zweige Basilikum
- 3 El Olivenöl
- 2 El weißer Balsamico
- 1 El Honig

Emmentaler Grillspieße



4 Schnitzel, dünne

4 **Scheibe/n** Kochschinken

4 **Scheibe/n** Emmentaler oder anderen Käse

Die Schnitzel dünn klopfen und den Kochschinken sowie die Käsescheiben auf die Schnitzel legen.

Die belegten Schnitzel jeweils aufrollen und die einzelnen Rollen übereinander stapeln. Nun mit langen Holz - bzw. Schaschlikspieß den Schnitzelrollenstapel auf der obersten Rolle entlang im Abstand von ca. 3 cm alle 4 Rollen durchstechen. Zum Schluss jeweils mittig zwischen den Spieß den 4 Rollen durch schneiden, so dass ca. 3 cm breite, gefüllte Schnitzelscheiben auf dem Spieß entstehen.

Die Spieße rundherum grillen, bis das Fleisch gar ist.

Espresso-Schwein mit Limetten-Majo



Der Rub

6 el Espressobohnen
4 tl geräuchertes Paprikapulver
6 tl Kreuzkümmelsamen (Cumin)
4 tl Pfeffer frisch gemahlen
Chilipulver nach Geschmack
4 tl Meersalz
Sonnenblumenöl

Die Majo

3 el Majonäse
3 el Joghurt
3 el Crème fraîche
1 tl Currypulver
1 Bio-Limette
5 Blätter Minze

Sonstiges

16 Scheiben Minutensteaks vom Schwein
2 Bund Frühlingszwiebeln

1. Von der Bio-Limette den grünen Teil der Schale abreiben (mehr nicht, sonst schmeckt es bitter). Die Limette auspressen und beides in eine Schale geben. Den Joghurt, die Majonäse, das Crème fraîche, die Minze und das Currypulver zugeben und alles so lange umrühren, bis eine glatte Creme entstanden ist.
2. Die Frühlingszwiebeln waschen, die Hüllblätter, die Wurzeln und das obere Drittel entfernen. Zum Einsatz kommt nur das untere Ende. Dickere Exemplare halbieren.
3. Den Kreuzkümmel in einer kleinen Pfanne rösten. Dazu stark erhitzen, bis leichter Rauch aufsteigt.
4. Den gerösteten Kreuzkümmel mit den Espressobohnen in einer Küchenmaschine zu einem feinen Pulver verarbeiten.
5. Diese Mischung mit dem geräucherten Paprikapulver, dem Pfeffer, dem Chilipulver und dem Meersalz vereinen.
6. Alle Zutaten des Rubs gründlich vermischen.
7. Das Fleisch von beiden Seiten mit Sonnenblumenöl bestreichen. Dann gründlich mit dem Rub bestreuen und für 1-2 Stunden abgedeckt bei Raumtemperatur einwirken lassen.
8. Das Fleisch von jeder Seite von 1-2 Minuten bei direkter Hitze scharf grillen.
9. Dann für mindestens 5 Minuten in einen indirekten Bereich legen.
10. Den Lauch ebenfalls für kurze Zeit direkt grillen und dann auf das Fleisch legen.
11. Zu dem Fleisch passen z.B. Süßkartoffel-Pommes...
12. ...und die Limetten-Majo.



Filetspieße vom Schwein mit Bacon

1000 g	Schweinefilet
400 g	Bacon in Scheiben
18	Tomaten mittelgroß
	BBQ-Sauce nach Wahl
	Rosmarin frisch

1. Das Filet parieren, indem Fett und Silberhaut entfernt wird. Die Silberhaut sitzt teilweise sehr fest auf dem Fleisch. Mit einem spitzen dünnen Messer zwischen Haut und Fleisch schneiden, um sie zu entfernen.
2. Das Schweinefilet in fast so dicke Scheiben schneiden, wie die Speckscheiben hoch sind.
3. Die Filetscheiben mit dem Speck umwickeln.
4. Je ein Stück umwickeltes Filet und eine Tomate (oder anderes Gemüse) abwechselnd auf die Spieße bringen.
5. Den Grill mit einer direkten und einer indirekten Zone vorbereiten. Gas- und Holzkohlegrills sind gleichermaßen geeignet.
6. Die Spieße von jeder Seite für 2-3 min anbraten.
7. Das Fleisch mit der BBQ-Sauce bestreichen, wenden und auch die andere Seiten bepinseln.
8. Wenn der Bacon kross ist, die Spieße kurz in einen Bereich mit indirekter Hitze legen, bis das Fleisch durchgegart aber noch saftig ist.
9. Zu den Spießen passen z.B. Spätzle und Spargel.

Filetspieße vom Grill



250-300 g Schweinsfilet (Bio, alternativ ein Freilandhendl)
1 Zwiebel
1/2 Paprika
50 g Speck (1/2 cm Scheiben)
Olivenöl
Salz
Pfeffer (Mühle)
Oregano
Rosmarin

Zubereitung:

1. Für die **Filetspieße vom Grill** die Kräuter von den Stielen zupfen und hacken. Aus dem Olivenöl, Salz, Pfeffer und den gehackten Kräutern eine Marinade rühren.
2. Das Fleisch in Scheiben schneiden, Zwiebel, Paprika und Speck ebenfalls in passende Stücke schneiden. Alles abwechselnd auf Spieße stecken. Mit der Marinade einpinseln und ca. 1-2 Stunden marinieren lassen. Wenn das Fleisch länger im Kühlschrank mariniert, dann unbedingt rechtzeitig herausnehmen. Es sollte zum Grillen Zimmertemperatur haben!
3. Den Grill gut vorheizen und die **Filetspieße** bei guter Hitze von allen Seiten grillen. Das Filet sollte innen noch zart rosa sein, damit es nicht trocken wird.

Tipp:

Zu den **Filetspießen vom Grill** passen Folienerdäpfel, Wedges, div. Salate, Tsatsiki und Grillsaucen. Achten Sie beim Einkauf auf gute Fleischqualität aus artgerechter Haltung!

Filetspieße



12 Stk. Schweinemedallions
12 Scheibe(n) Speck
Grillgewürz
1 Paar Frankfurter
1 Stk. Zwiebel
1 Stk. Paprika
1 Stk. Zucchini (klein)
8 Stk. Champignons
8 Stk. Cocktailtomaten
Kräuterbutter

1. Für die **Filetspieße** die Schweinsmedallions mit Speckscheiben umwickeln und mit Grillgewürz würzen. Die Frankfurter vierteln. Alle weiteren Zutaten schneiden bzw. waschen und abwechselnd auf die Grillspieße spießen.
2. Den Griller vorheizen und die Spieße auf beiden Seiten gut anbraten. Vor dem Servieren Kräuterbutter auf das Fleisch legen.

Tipp:

Die **Filetspieße** lassen sich auch mit Puten- oder Hühnerfleisch machen. Gemüse ist nach Wahl und Geschmack ebenfalls beliebig wählbar.

Fleischspieße Ben Hur



650 g Schweinsfleisch
2 Zehe(n) Knoblauch
Salz
1/2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1 Prise Koriander (gemahlen)
1 Prise Cayennepfeffer
2 EL Paprikapulver
1/2 TL Pfeffer (grob)
1 EL Koriander
4 EL Olivenöl (kaltgepresst)
1 EL Limettensaft
1 EL Orangensaft
1 EL Weißwein (lieblich)
1 TL Kandis
8 Holzspießchen (ca. 12 cm lang)

1. Das Fleisch gegen die Faser in lange schmale Scheiben schneiden.
2. Die Knoblauchzehe schälen, mit dem Salz fein pürieren, mit den Gewürzen, Öl, Saft und Wein zu einer Marinade verrühren.
3. Die Fleischstreifen darin für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank bzw. über Nacht marinieren.
4. Danach das Fleisch in Zickzackform auf die in Wasser eingeweichten Holzspieße fädeln und auf heißem, ausgeglühtem Feuer von jeder Seite ca. 3-5 Minuten grillen.

Tipp:

Das Gericht geht auf die Mauren zurück, die es allerdings mit Lammfleisch zubereiteten, wie es heute noch auf der anderen Seite in Marokko gemacht wird und vielerorts in Arabien.

Gefüllte Schweinelende



- 2 Schweinelenden
- 150g Ziegenfrischkäse
- 10 getrocknete Feigen
- 4 Esslöffel gehackte Kräuter, wir hatten Rosmarin, Thymian und glatte Petersilie
- Harissa Gewürz
- Pfeffer
- Salz
- Räucherchips
- Küchengarn
- Zahnstocher

Die parierte Schweinelende schneidet Ihr vorsichtig auf, aber nicht durch. So, damit sie platt und füllbar ist. Dann drückt Ihr das Fleisch vorsichtig noch etwas mit dem Handballen flach.

Als nächstes bestreut Ihr die Lende mit dem Harissa Gewürz und gebt dann die getrockneten Feigen und den Ziegenfrischkäse darauf. Die Schweinelende rollt Ihr wieder zusammen und bindet sie vorsichtig mit Küchengarn zu. Die Stellen die Ihr mit dem Küchengarn nicht verschließen könnt, verschließt Ihr gegebenenfalls mit Zahnstochern.

Danach würzt Ihr die gefüllte Schweinelende außen mit den Kräutern, dem Pfeffer und dem Salz.

Jetzt könnt Ihr die vorbereitete Schweinelende bei 150 Grad auf den Grill geben und sie mit den Räucherchips Räuchern. Den Gargrad des Fleisches wie Ihr ihn auf den Bildern seht, haben wir mit dem Fingerdrucktest festgestellt. Dafür war unsere Lende für ca. 50 Minuten bei 150 Grad indirekter Hitze auf dem Grill.

Die Lende haben wir zusammen mit Bulgur und einer leckeren Portwein-Feigen Sauce gegessen. Das Rezept für die Sauce haben wir Euch hier auch direkt noch aufgeschrieben.

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 6 frische Feigen
- 1 Esslöffel Öl
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 50ml Portwein
- 400ml Fond
- Wasser
- Pfeffer
- Salz

Als erstes bratet Ihr die Zwiebel zusammen mit dem Tomatenmark goldbraun in dem Öl an. Dann gießt Ihr den Portwein hinzu und lasst die Flüssigkeit wieder reduzieren. Jetzt gebt Ihr den Fond dazu und lasst die Sauce bei kleiner Hitze für ca. 30 Minuten köcheln. Wenn zu viel Flüssigkeit verkocht, dann füllt sie wieder mit etwas Wasser auf. Nach der Kochzeit püriert Ihr die Sauce, oder streicht sie durch ein Sieb. Dann schmeckt Ihr die Sauce mit Pfeffer und Salz ab. Jetzt viertelt Ihr die Feigen und lasst sie für ca. 5 Minuten in der Sauce köcheln.

Gefüllte Schweinesteaks



1. Für die Füllung auf den Seitenkocher oder Herd eine Pfanne aufheizen, das Öl hineingeben und die Zwiebeln darin goldgelb anschwitzen. Die Tomaten und Knoblauch hinzufügen und kurz mit anschwitzen. Zum Schluss den Spinat hinzufügen und etwa 3 Minuten bei milder Hitze zusammen fallen lassen. Die Pfanne runter nehmen, kurz abkühlen lassen und den Käse und Schinken unter rühren, abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskat.
2. Für die Marinade sämtliche Zutaten verrühren.
3. Für die Steaks, in die Seiten jeweils eine Tasche schneiden(nicht durch schneiden). Die Füllung in die Taschen verteilen und diese mit Zahnstochern verschließen. Die gefüllten Steaks mit der Marinade von alle Seiten einreiben und mit Frischhaltefolie abgedeckt bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
4. Den Grill vorheizen für direkte und indirekte Hitze(200°).
5. Die Steaks von beiden Seiten etwa 3 Minuten direkt an grillen und danach indirekt platzieren bis sie eine Kerntemperatur von 74°(Thermometer in das Fleisch stecken, nicht in die Füllung) erreicht hat. Locker abgedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen (dabei geht die Kerntemperatur noch etwas höher) vor dem servieren.

4 Schweinenackensteaks, je 220 g schwer und etwa 3 cm dick

Für die Füllung:

250 g junger Spinat, gewaschen

120 g Bergkäse, grob gerieben

100 g Zwiebeln, fein gehackt

1 EL Rapsöl

3 Parma Schinken gewürfelt

2 Strauchtomaten, entkernt, gewürfelt

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

etwas Salz, Pfeffer und Muskat

Für die Marinade:

2 EL Rapsöl

2 TL frischer Rosmarin, fein gehackt

1/2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen

1/2 TL Meersalz, grob

Mit Frischkäse gefülltes Schweinefilet umwickelt mit Bacon



2 Stück	Filet vom Schwein (ca. 500-600 g pro Stück)	250 ml Portwein
4 Packungen	Bacon 100 g pro Packung	4 Schalotten
1 Packung	Frischkäse	400 ml Rinderfond
1 Bund	Frühlingszwiebeln oder Schnittlauch	1 tl Rosmarin Pulver
2 Zehen	Knoblauch	100 g Crème fraîche
	Salbei frisch	Olivenöl
	Ahornsirup	Pfeffer
	Trennspray oder Pflanzenöl	Salz

Die Frühlingszwiebeln oder den Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden, den Knoblauch in feine Scheiben schneiden und beides mit dem Frischkäse mischen. Die Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Schweinefilet von der Silberhaut und Fett befreien und die flache Enden abschneiden. Die Filets in drei gleiche Stücke teilen und seitlich auf- aber nicht durchschneiden.

Mit der Creme und 1-2 Salbeiblättern füllen. Die Fleischstücken dann vorsichtig zusammendrücken.

Für lange Filetstücke vier Scheiben Bacon vertikal nebeneinander legen, so dass sie seitlich leicht überlappen. Zwei Scheiben horizontal in die Mitte legen.

Für kurze Filetstücke vier Scheiben Bacon vertikal nebeneinander legen, so dass sie seitlich leicht überlappen. Eine Scheibe horizontal in die Mitte legen.

Die aufgeschnittene Seite des Filets auf die mittlere Speckscheibe legen...
und die horizontale Bacon-Scheibe rechts und links hochziehen.

Mit den vertikalen Scheiben das Filet fest umwickeln. Auf dieser Weise entsteht ein Paket.

Den Holzkohle- oder Gasgrill für eine indirekte Zone vorbereiten. Den Grill auf ca. 250°C vorheizen. Am Anfang kann der Speck am Rost kleben bleiben. Deshalb ist es sinnvoll, den Rost vor dem Grillen mit etwas Trennspray zu besprühen oder mit temperaturbeständigen Pflanzenöl einzureiben.

Beim Gasgrill kann der Einsatz einer Griddleplatte sinnvoll sein, damit austretendes Fett den Grill nicht unnötig "einsaut". In diesem Fall sollte der Brenner unter der Platte beim Aufheizen des Grills voll geöffnet und während des Grillen halb geschlossen sein.

Die Filet-Pakete zunächst mit der Specknaht nach unten in die direkte Zone legen, damit diese verklebt. Den Deckel des Grill schließen.

Die Pakete alle paar Minuten drehen – dabei den Speck von allen Seiten bräunen. Den Deckel des Grills so oft wie möglich schließen.

Wenn nach ca. 15 Minuten der Bacon von allen Seiten gebräunt ist, den Ahornsirup mit einem Pinsel auf den Filet-Paketen verteilen.

Danach das größte Stück Fleisch mit einem Temperaturfühler ausstatten. Diesen seitlich in das Paket stecken, damit die Temperatur nicht in der Frischkäsefüllung gemessen wird.

Bis zu einer Kerntemperatur von 65-68°C garen lassen. Dies dauert insgesamt ca. 35-40 Minuten.

Die Schalotten würfeln und in etwas Olivenöl anbraten. Wenn diese Farbe angenommen haben, mit dem Portwein und dem Rinderfond löschen. Den Inhalt für mindestens 60 Minuten leicht köcheln lassen, bis dieser zu 2/3 reduziert ist.

Das Rosmarin-Pulver unterrühren und für weitere 10 Minuten köcheln lassen. Die Sauce vom Herd nehmen und das Crème fraîche unterrühren. Noch einmal aufkochen lassen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Ggf. noch mal ein wenig Portwein nachgeben.

Gefülltes Schweinskarree



1. Bier, Senf, Kümmel, Majoran und Knoblauchgranulat zu einer Paste verrühren.
2. Schweinskarree der Länge nach 2-mal aufschneiden und etwas klopfen.
3. Die Innenseite salzen, pfeffern und anschließend mit Speck, geschnittener Tomate und Mozzarella belegen, Rucola darauf geben, einrollen und mit Küchengarn zusammenbinden .
4. Mit der Paste einreiben und eine halbe Stunde rasten lassen.
5. Grill indirekt anheizen und das Fleisch ca. 40 Minuten indirekt grillen (Fleischtemperatur 63°C). Herausnehmen und ca. 10 Minuten rasten lassen.

1 Kg Schweinskarree im Ganzen
ausgelöst

100 g Frühstücksspeck
geschnitten

1 Tomate

100 g Mozzarella

Etwas Rucola Salat

Etwas Salz und Pfeffer

1 TL Knoblauchgranulat

1 TL Kümmel

1 TL Majoran

1 EL Senf

3 EL Bier

Gegrillte Mozzarella Salsiccia Pinwheels



4 Salsicce gebraten oder gegrillt
2 Mozzarella Wraps
Tomatensauce oder rotes Pesto
1 Bund Rucola

Zuerst holt Ihr den Mozzarella Wrap aus der Lake und tupft ihn mit etwas Küchenpapier trocken. Als nächstes breitet Ihr ihn aus und bestreicht ihn mit dem Pesto, oder der Tomatensauce. Jetzt gebt Ihr eine ordentliche Portion Rucola darauf und legt an einem Ende die gebratenen Fenchelwürste auf den Wrap. Danach rollt Ihr den Wrap auf und stecht in regelmäßigen Abständen die Spieße hindurch. Jetzt schneidet Ihr den Wrap zwischen den Spießen durch und so bekommt Ihr Eure Pinwheels.

Den Grill heizt Ihr für direkte hohe Hitze vor und grillt die leckeren Pinwheels für kurze Zeit von beiden Seiten. Dabei lasst ihr den Deckel des Grills offen. Die gegrillte Mozzarella Salsiccia Pinwheels sollten Röstmarken bekommen aber die Mozzarella sollte Euch nicht komplett zerlaufen.

Gegrillte Stelze a la Vampi



Stelze rubben mit Räuchersalz, Kümmel, 1 Knolle Knoblauch (sehr fein zerhackt), weisser Pfeffer 1-2 Zehen Knoblauch schälen und stifteln und durch kleine Löcher tief ins Fleisch stecken.

Stelze über Nacht in Brine aus: Dunklem Bier, 4-5 Spritzer Worcestersauce, Wacholderbeeren einlegen Fleischanteil muss gut bedeckt sein! Am Zubereitungstag: Stelzenbrine in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen bis Stelzenschwarte bedeckt ist, reichlich Salz und Kümmel dazu, 2 Rindssuppenwürfel einbröckeln, 1 Knolle Knoblauch schälen und die Knoblauchzehen einmal halbieren. 20 bis 25 Minuten köcheln lassen - KT wird dann bei ca 26 - 29 Grad sein (Ich hatte anfangs Angst, das das kochen den Brinengeschmack wegwäscht - mehrere Versuche zeigten aber das dem nicht so ist -der Geschmack ist über Nacht ins Fleisch gewandert).

Stelze raus aus dem Bad - ein wenig abkühlen lassen und dann NICHT RAUTENFÖRMIG schröpfen. Nun gut mit Rauchsatz, Schweinsbratengewürz von Kotany, Knoblauchgranulat einreiben.

Schaut das Ihr viel von dem Rub in die Schröpfspalten bekommt und auch auf der Fleischseite in die Ritzen. Von frischem Knoblauch rate ich ab, da es vorkam, das er verbrannte und bitter wurde.

Was man aber machen kann ist eine Knoblauchknolle quer zu halbieren und ungeschält mitzugrillen. Unten eine Schale mit Wasser bzw. nehm ich die Brinen-Wassermischung vom vorkochen.

BO auf 250 Grad vorheizen - Stelze rein (auf Gitterrost, mittlere bzw untere Schiene) - Temperatur zurückdrehen auf 180 bis 200 Grad Umluft. (Je nachdem wieviel Zeit man hat - Ihr wisst ja LOW und SLOW, wird saftiger) Ich grille dann immer bis KT 77, wobei nach ca 45 Minuten erstmals gewendet wird und nach 30 Minuten wieder die Schwartenseite mit dem grössten Schwartenanteil nach oben gedreht wird.

Beim Wenden 1 oder 2 Spritzer Flüssigbutter drauf - muss man aber nicht. Viel wichtiger ist mit grobkörnigen (Meer-)Salz zu bestreuen. Erst jetzt und nicht viel früher, das auch alles schön saftig bleibt. Ab 77 Grad KT geb ich Vollgas - BO auf 250 bis 270 Grad Oberhitze mit Umluft Ich wende dann alle paar Minuten, das die Kruste wirklich überall poppt. KT steigt in wenigen Minuten auf ca 85 Grad an - dann kommt die Stelze raus. Wenn Ihr eine sehr dicke, große Stelze habt würde ich erst ab 81 Grad KT Vollgas geben und das gute Stück unter Beobachtung halten, das es nicht verbrennt - schmeckt dann bitter.

1 Stk. Stelze ((Haxe) hintere oder vordere)

etwas Kümmel

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Schweinsbratengewürzsalz

2 Stk. Knoblauchknollen

etwas Knoblauchpulver

2 Stk. Suppenwürfel (oder echte Rindssuppe)

etwas dunkles Bier

etwas Worcestershiresauce



Gegrillte Stelze

Zutaten

- 1 Stk. Stelze ((Haxe) hintere oder vordere) etwas Kümmel
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- etwas Schweinsbratengewürzsalz
- 2 Stk. Knoblauchknollen
- etwas Knoblauchpulver
- 2 Stk. Suppenwürfel (oder echte Rindssuppe)
- etwas dunkles Bier
- etwas Worcestershiresauce

Anweisungen

- 1 Stelze rubben mit Räuchersalz, Kümmel, 1 Knolle Knoblauch (sehr fein zerhackt), weisser Pfeffer 1-2 Zehen Knoblauch schälen und stifteln und durch kleine Löcher tief ins Fleisch stecken.
- 2 Stelze über Nacht in Brine aus: Dunklem Bier, 4-5 Spritzer Worcestersauce, Wacholderbeeren einlegen Fleischanteil muss gut bedeckt sein!
Am Zubereitungstag: Stelzenbrine in einen Topf geben, mit Wasser auffüllen bis Stelzenschwarte bedeckt ist, reichlich Salz und Kümmel dazu, 2 Rindssuppenwürfel einbröckeln, 1 Knolle Knoblauch schälen und die Knoblauchzehen einmal halbieren. 20 bis 25 Minuten köcheln lassen - KT wird dann bei ca 26 - 29 Grad sein (Ich hatte anfangs Angst, das das kochen den Brinengeschmack wegwäscht - mehrere Versuche zeigten aber das dem nicht so ist -der Geschmack ist über Nacht ins Fleisch gewandert).
- 3 Stelze raus aus dem Bad - ein wenig abkühlen lassen und dann nicht rautenförmig schröpfen. Besser ist es den Knochen zu halten, die Stelze aufzustellen und ringförmig um die Stelze zu schröpfen. Nun gut mit Rauchsalz, Schweinsbratengewürz von Kotany, Knoblauchgranulat einreiben.
- 4 Schaut das Ihr viel von dem Rub in die Schröpfspalten bekommt und auch auf der Fleischseite in die Ritzen. Von frischem Knoblauch rate ich ab, da es vorkam, das er verbrannte und bitter wurde.
- 5 Was man aber machen kann ist eine Knoblauchknolle quer zu halbieren und ungeschält mitzugrillen. Unten eine Schale mit Wasser bzw. nehm ich die Brinen-Wassermischung vom vorkochen.
- 6 Grill auf 250 Grad vorheizen - Stelze rein, Temperatur zurückdrehen auf 180 bis 200 Grad Umluft. (Je nachdem wieviel Zeit man hat - Ihr wisst ja LOW und SLOW, wird saftiger) Ich grille dann immer bis KT 77, wobei nach ca 45 Minuten erstmals gewendet wird und nach 30 Minuten wieder die Schwartenseite mit dem grössten Schwartenanteil nach oben gedreht wird.
- 7 Beim Wenden 1 oder 2 Spritzer Flüssigbutter drauf - muss man aber nicht. Viel wichtiger ist mit grobkörnigen (Meer-)Salz zu bestreuen. Erst jetzt und nicht viel früher, das auch alles schön saftig bleibt. Ab 77 Grad KT geb ich Vollgas - Grill auf 250 bis 270 Grad Oberhitze mit Umluft Ich wende dann alle paar Minuten, das die Kruste wirklich überall poppt. KT steigt in wenigen Minuten auf ca 85 Grad an - dann kommt die Stelze raus. Wenn Ihr eine sehr dicke, große Stelze habt würde ich erst ab 81 Grad KT Vollgas geben und das gute Stück unter Beobachtung halten, das es nicht verbrennt - schmeckt dann bitter.

Gegrillte Schweinefilets im Speckmantel



Für die Marinade Knoblauch, Rosmarin und Thymian feinst hacken. Mit Tomatenmark, Olivenöl und Rotwein verrühren, pfeffern und wenig salzen.

Den Feta fein zerkleinern. Das Filet parieren und dann längs tief einschneiden. Das Filet innen und außen ordentlich mit der Marinade einreiben und den zerbröselten Feta innen hinein geben. Das Filet komplett mit den Speckscheiben umwickeln und einige Stunden ziehen lassen.

Auf dem durchgeglühten Holzkohlegrill auf direkter Hitze 8 - 9 Minuten rundum scharf anbraten, dann in den indirekten Bereich legen und rund 25 Minuten bei geschlossenem Decken garen, dabei 2 - 3 mal wenden. Das Filet sollte eine Kerntemperatur von 68 Grad haben.

Anschließend das Filet vom Grill nehmen und unter Folie ein paar Minuten ruhen lassen, dann aufschneiden und sofort servieren.

Dazu passen Kartoffelspieße, Gemüsespieße, Gemüsepäckchen, bunter Salat und Baguette.

1 Schweinefilet(s), 450 - 500 g

125 g Feta-Käse

Speck, geräuchert,
150 g durchwachsen, dünn
geschnitten

Für die Marinade:

3 Zehe/n Knoblauch

1 EL, gehäuft Rosmarinnadeln, frisch

1 EL, gehäuft Thymian, getrocknet

2 EL Tomatenmark, 3-fach
konzentriert

4 EL Rotwein, trocken

2 EL Olivenöl

etwas Pfeffer, weiß, frisch gemahlen

wenig Salz

Gegrilltes Schweinefilet mit texanischer Note



- 1/2 TL Kreuzkümmel (Cumin)
- 1 EL Paprikapulver geräuchert
- 2 Stück Gewürznelken
- 100 ml Orangensaft der Saft einer Orange
- 1 EL Thymian getrocknet
- 1 TL Fenchelsamen
- 4 Stück Knoblauchzehen
- 6 EL Balsamico Essig
- 150 ml Tomatenketchup
- 2 TL Meersalz
- 1 TL Schwarzer Pfeffer
- 1 kg Schweinefilet etwa 4 Stück

1. Die Schweinefilets waschen und von der Silberhaut und überschüssigem Fett befreien, dann mit Salz und Pfeffer würzen
2. Zerstampfe den Kreuzkümmel, die Fenchelsamen, den Thymian und die Gewürznelken mit einem Stößel in einem Mörser
3. Vermische dies mit dem Paprikapulver, dem Orangensaft, dem Knoblauch, dem Ketchup und dem Balsamicoessig
4. Lege die Filets in die Marinade bis sie komplett ummantelt sind marinieren sie für ein halben Tag, jedoch mindestens für eine Stunde
5. Lege das Fleisch für 15-20 Min. auf den Grill. Jedes mal, wenn du das Fleisch wendest, pinselst du es mit der restlichen Marinade ein, um es zu glasieren. Nimm dann die Filets vom Grill und lasse sie auf einem großen Brett für etwa 5 Min. ruhen. Anschließend das Fleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und servieren.

Gegrilltes Schweinefleisch Babi Pangang



Zutaten

600 g Schweinefilet

1/2 Kopf Weißkohl

Für die Marinade

2 EL Ingwerpulver oder 2 TL geriebener frischer Ingwer

1 EL gemahlener Galgant

1 EL Zwiebelpulver oder 1/2 Zwiebel, fein gerieben

1 EL Knoblauchpulver oder 1 Knoblauchzehe, gepresst

Salz

Pfeffer

2 – 3 EL Ketjap Manis

Für die Sauce

60 g brauner Zucker

60 ml Reisessig

60 ml Fleischbrühe

2 EL Ketjap Manis

2 EL Tomatenmark

200 ml Ananassaft

2-cm-Stück Ingwer

2 EL Speisestärke

1/2 Zwiebel

1 EL Erdnussöl

1 EL Sambal Oelek

Die Zutaten für die Marinade gründlich verrühren. Sie sollte die Konsistenz einer sämigen Paste haben. Das Schweinefilet parieren und mit der Paste rundum gründlich einreiben. In einen Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank mindestens eine Stunde marinieren lassen.

Den Grill auf 220 Grad vorheizen. Das Fleisch aus dem Gefrierbeutel nehmen und auf den Grillrost legen. Darunter die Fettpfanne in den Grill schieben, damit der runtertropfende Saft nicht den Ofen einsaut. Das Filet, je nach Größe, ca. 25 bis 30 Minuten braten.

Die halbe Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Den Ingwer fein reiben. In einem Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten. Mit der Fleischbrühe, zwei Drittel des Ananassaftes und dem Essig ablöschen. Sambal Oelek, Zucker, Ketjap Manis, geriebenen Ingwer und Tomatenmark einrühren. Die Speisestärke in den restlichen Ananassaft einrühren und zu der Soße geben. Kurz aufkochen, bis sie abbindet – sie sollte eine dickflüssige Konsistenz haben – und fünf Minuten auf kleinster Flamme köcheln lassen. Falls die Soße noch zu dünn ist ggf. noch einen halben Esslöffel Stärke in etwas Wasser einrühren und zu der Soße gegeben. Nochmal kurz aufkochen lassen und dann sollte die Konsistenz stimmen.

In der Zwischenzeit den Weißkohl fein hobeln und auf einen Teller oder eine Servierplatte legen. Das Fleisch aus dem Grill nehmen, in Alufolie einwickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Dann in nicht zu dünne Scheiben aufschneiden, auf den Weißkohl legen und mit der Soße übergießen. Sofort mit Basmati- oder Jasminreis servieren

Gemischte Grillspieße in Biermarinade



Für die Spieße den Schweinebauch am Stück, die rote und die gelbe Paprika in 16 Stücke, Salsiccia, Schweinefleisch und Hühnerbrust in je 8 Stücke schneiden.

In den Schweinebauch eine Tasche schneiden und 1 Blatt Salbei hineinstecken. Einen Würfel Hühnerbrust und 1 kleinen Zweig Rosmarin mit 1 Scheibe Schweinebauch umwickeln. Die Salsiccia auch mit Schweinebauch umwickeln.

Nun die Spieße wie folgt bestücken: Schweinefilet, gelber Paprika, Schweinebauch, roter Paprika, Salsiccia, gelber Paprika, Hühnerbrust, roter Paprika, Schweinefilet.

Für die Marinade die Kräuter hacken, und mit den restlichen Zutaten für die Marinade mischen und über die Spieße geben. Min. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Soße für die Spieße bereiten. Die Schalotte, die Tomate und die Chilischote würfeln. Rosmarin, Basilikum und Thymian fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalottenwürfel darin anschwitzen. Tomaten- und Chiliwürfel zufügen und kurz mitkochen. Die restlichen Zutaten für die Soße ebenfalls unterrühren und ca. 10 Min. köcheln lassen. Alles pürieren und nun zu einer trockenen Sauce einkochen.

Die Spieße für ca. 15 Min. auf den Grill oder in eine Grillpfanne legen und von allen Seiten grillen. Die fertigen Spieße auf Tellern anrichten und mit der Sauce bestreichen.

- 600 g** Schweinefilet(s)
- 350 g** Wurst, (Salsiccia - ital. Bratwurst)
- 300 g** Hühnerbrust
- 8 Scheibe/n** Schweinebauch, dünn geschnitten
- 150 g** Schweinebauch, am Stück
- 8 Blätter** Salbei
- 8 Zweig/e** Rosmarin, klein
- 1** Paprikaschote(n), rot
- 1** Paprikaschote(n), gelb
- 1 TL** Paprikapulver, edelsüß
- etwas** Olivenöl
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle

Für die Marinade:

- 2 EL** Olivenöl
- 2 Zweig/e** Salbei
- 2 Zweig/e** Rosmarin
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- 330 ml** Bier, (Bock-)
- 1** Zitrone(n), (Saft und Schale davon)

Für die Sauce:

- 1** Schalotte(n)
- 1** Tomate(n)
- 4 EL** Olivenöl
- 3 EL** Apfelessig
- 2 TL** Paprikapulver, edelsüß
- 2 Zweig/e** Rosmarin
- 15 Blätter** Basilikum
- 1** Chilischote(n), grün
- Salz
- Pfeffer, aus der Mühle
- 150 ml** Bier, (Bock-)
- 2 Zweig/e** Thymian

Gemischte Schlemmer- Grillspieße



Zutaten für 6 Portionen:

600 g Schweinefilet(s)

250 g Schweinemett, gewürzt

6 Scheibe/n Bacon

2 Bratwürste, weiß

1 Paprikaschote(n)

6 Pilze

3 EL Öl

3 EL Limettensaft

½ TL Rosmarin

½ TL Thymian

2 Knoblauchzehe(n), klein
geschnitten

Salz und Pfeffer

Chiliflocken

Schweinefilet waschen, trocken tupfen und von Silberhaut und Sehnen befreien. In ca. 2 cm starke Scheiben schneiden.

Aus Öl, Limettensaft, Knoblauch und Gewürzen eine Marinade herstellen und das Fleisch mindestens 1 Stunde marinieren.

Aus dem gewürzten Schweinemett 6 Kugeln herstellen und jeweils mit 1 Scheibe Bacon umwickeln.

Die Bratwürste in 6 Teile schneiden. Die Paprikaschote entkernen, waschen und in 12 Teile schneiden. Die Champignons putzen und die Stiele abschneiden.

Die Spieße mit je 2 Schweinefiletstücken, 2 Paprikastücken, 1 Stück Bratwurst, 1 Champignon und 1 Mettbällchen bestücken.

Die Spieße können sowohl auf dem Grill als auch in einer großen Pfanne zubereitet werden.

Georgia Baby Back Ribs



Zuerst befreit Ihr die Ribs von der Silberhaut auf der Knochenseite. Das geht recht einfach, indem Ihr mit einer Gabel die Silberhaut anhebt, und diese dann mit der Hilfe von Küchenrolle (für einen besseren "Grip") abzieht.

Jetzt marinieren Ihr die Georgia Baby Back Ribs in der vorbereiteten Marinade für mindestens vier Stunden im Kühlschrank. Ihr könnt die Ribs aber auch über Nacht einlegen.

Nach dem Marinieren tupft Ihr die Ribs mit einem Stück Küchenrolle ab und massiert den Rub großzügig ein.

Jetzt sind eure Rippchen bereit, um für zwei Stunden bei 120 Grad mit Hickory Holz (oder Holzchips für den Gasgrill) auf den Smoker zu kommen. Die ersten 30 Minuten bleibt der Deckel zu. Danach besprüht Ihr die Ribs alle 15 Minuten großzügig mit dem Rib Spritz. Die Sprühflasche müsst Ihr zwischendrin immer mal schütteln, da sich das Biskin gerne absetzt.

Nach der Smokephase setzt Ihr die Georgia Baby Back Ribs mit den 250ml Apfelsaft in eine Aluwanne, deckt diese mit Alufolie ab und stellt Sie zurück auf den Smoker. Die Dämpfphase dauert jetzt eine Stunde und die Temperatur soll bei 120 Grad bleiben. Zwischen die Rippchen und die Alufolie legt Ihr am besten eine Lage Backpapier, damit die Alufolie nicht direkt mit den Georgia Baby Back Ribs in Berührung kommt.

Danach schüttet Ihr den verbliebenen Apfelsaft ab und bestreicht die Georgia Baby Back Ribs großzügig mit der Glasur. Jetzt deckt Ihr die Rippchen wieder mit der Folie ab und sie kommen wieder für 60 Minuten zurück auf den Smoker. Die Lüftung des Smokers solltet Ihr in dieser Phase so einstellen, dass die Temperatur langsam fällt.

Nach dieser Zeit könnt Ihr die Ribs vom Smoker nehmen und Ihr habt es geschafft...Eure ersten Georgia Baby Back Ribs sind fertig.

4-6 Racks Baby Back Ribs

1 Rezept Rib Marinade

1 Rezept Rib Spritz (Mischung zum besprühen der Ribs)

250ml Apfelsaft

Rub

1 Rezept für die Glasur

Hickory Holz für den Smoker

Rib Marinade:

1 Liter Ginger Ale

1 Liter Orangensaft

250ml Sojasauce

50g Salz

5 Päckchen Salatkrönung für Caesar Salad

Rib Spritz:

750ml Apfelsaft

500ml weißer Balsamico

2 Esslöffel Biskin spezial Pflanzencreme

Glasur:

500 ml BBQ Sauce 150 ml Ahornsirup

1 Esslöffel weißer Balsamico 150 ml Apfelsaft

400g Apfelgelee



Goasbratl

Zutaten

1 & 1/2 kg Schweinebauch
400 g geräucherter Bauchspeck (Wammerl) 1 kg
Kartoffeln (mehligkochend)
500 g Karotten
500 g Knollensellerie
300 g Lauch
1 Stk. Zwiebel (groß)
1 Stk. Knoblauchknollen
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Kümmel
etwas Paprika
etwas Majoran
Option
etwas Fond(oder Bratensaft)

Anweisungen

- 1 Das Fleisch würzen (nicht auf der Schwarte) und evtl. über Nacht vakuumieren. Die Schwarte einritzen.
- 2 Das Gemüse putzen und in grobe Würfel schneiden. Den Knoblauch in die einzelnen Zehen teilen, jedoch nicht schälen.
- 3 Das Fleisch in eine Auflaufform geben und in der Kugel im indirekten Bereich bei 180 Grad 30 Minuten anbraten. Fleisch raus, Gemüse rein und gut durchrühren - die entstandenen Röstaromen sollen sich um das Gemüse herum verteilen.
- 4 Fleisch wieder rein und bei 180 Grad bis zur gewünschten KT (68-72 Grad) grillen. Gegen Ende der Zeit noch etwas Brekkies nachlegen, damit die Schwarte poppt.
- 5 Zudem mit etwas Fond oder Bratensaft aufgiessen, damit das Gemüse die Flüssigkeit aufsaugen kann. In der Form am Tisch servieren.

Grillfackeln



500 g Schweinebauch ohne Schwarte
BBQ Gewürz Eurer Wahl
5 Spieße (Holz oder Metall)
BBQ Sauce optional

Falls Ihr Holzspieße benutzt wässert Ihr diese als erstes, sonst kann es Euch passieren das die Spieße zu schwarz werden.

Danach schneidet Ihr den Schweinebauch in ca. 3mm dicke Scheiben. Am einfachsten geht das mit einem Allerschneider. Wenn Ihr keinen Allerschneider habt lasst Euch die Scheiben am besten schon beim Metzger aufschneiden.

Als nächstes legt Ihr die Scheiben auf nebeneinander aus und würzt sie mit Eurem Lieblings Rub. Passt dabei auf das Ihr nicht zu viel Gewürz nehmt denn dadurch dass das Fleisch so dünn geschnitten ist braucht Ihr nicht so viel Rub wie bei einem dickeren Steak.

Danach macht Ihr euch auch schon daran die Grillfackeln zusammenbauen. Dafür stecht Ihr mit dem Spieß in das Ende einer Scheibe Bauchfleisch. Dann wickelt Ihr die Scheibe gut um den Spieß und stecht das obere Ende des Fleisches wieder auf den Spieß. Wir versuchen beim einstechen immer Fleisch und nicht das Fett zu treffen. Wir haben die Erfahrung gemacht, dass der Spieß das Bauchfleisch dann besser hält. Je nachdem welche Länge die Bauchscheiben haben setzt Ihr mehrere Stücke auf einem Spieß an bis Ihr eine tolle Grillfackel habt.

Nun gebt Ihr die Grillfackeln auf den Grill bei direkter Hitze und , am besten auf eine Plancha, und grillt sie dort von allen Seiten bis sie schön knusprig sind. Das dauert insgesamt ca. 10 Minuten Wenn Ihr keine Plancha habt könnt Ihr die Spieße auch auf dem Rost grillen. Seid dann nur vorsichtig, dass Euch die Fackeln durch tropfendes Fett und Flammenbildung nicht schwarz werden.

Grillmarinade für Grillspieße Asiastyle mit Schweinefilet



Fleisch waschen und in 3-4 cm lange feine Streifen oder in gleichgroße Würfel schneiden. Fleisch in eine große Schüssel geben.

Das Öl mit der Sojasauce, dem Honig, dem fein gehackten Knoblauch und zusammen mit den Gewürzen gut verrühren und über das Fleisch geben. Gut miteinander verrühren. Die Schüssel mit einem Deckel oder Folie verschließen und für mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht). Hin und wieder umrühren.

Wer mag, kann das Fleisch auch zusammen mit der Marinade in Gefrierbeutel geben. Die Gefrierbeutel gut verschließen und ab und zu das in der Marinade liegende Fleisch "massieren".

Kurz vor dem Grillen die Paprika waschen und in nicht zu große Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, vierteln und die zusammenliegenden Zwiebellagen trennen. Ananasstücke gut abtropfen lassen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen. Wer möchte, kann die überschüssige Marinade vom Fleisch entfernen um eine evtl. entstehende Rauchentwicklung zu vermeiden (ich mache das nie).

Das Fleisch dann abwechselnd mit den Zwiebeln, dem Paprika und den Ananasstücken auf die Spieße stecken und die Spieße auf dem Grillrost über der heißen Glut ca. 10 Minuten grillen.

Anmerkung:

Die einzelnen Zwiebellagen können auch mitmariniert werden. Wer mag kann auch Zucchinischeiben, geviertelte Champignons, ganze Knoblauchzehen usw. auf die Spieße stecken. Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Zutaten für 6 Portionen:

- Schweinefilet(s),
- 1.200 g** Schweinegulasch oder Minutensteaks vom Schwein
- 12 EL** Sesamöl, oder Rapsöl
- 2 Zehe/n** Knoblauch, fein gehackter, evtl. mehr
- 6 EL** Sojasauce
- 6 EL** Honig
- n.B.** Worcestersauce
- Ingwerpulver, oder 2
- ½ TL** daumengroße Stücke frischen, fein gehack
- ½ TL** Zitronengras, gemahlen oder ca. 1/2 EL frisches fein gehackt
- 1 ½ TL** Tamarinde(n), getrocknete oder Tamarindenpaste
- 1 TL** Pfeffer, Szechuanpfeffer oder anderen aus der Mühle
- 1 ½ TL** Gewürzmischung, (Asia- oder Wok-)
- 1 große** Paprikaschote(n), grüne
- 1 große** Paprikaschote(n), rote
- 1 große** Paprikaschote(n), gelbe
- 3** Zwiebel(n)
- 1 Glas** Ananas, in Stücken

Grillspieß griechische Art



Das Kammfleisch am besten gleich beim Fleischer in ganz dünne Scheiben schneiden lassen.

Die Gemüsezwiebel halbieren.

Aus den Gewürzen und dem fein gehackten Knoblauch eine Mischung herstellen, damit die Fleischscheiben kräftig einmassieren, in eine Schüssel schichten, zwischen jede Lage 1 TL Öl geben. Das Fleisch 8 - 12 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Am Grilltag auf den Spieß eines Elektro- oder Holzkohlegrill die eine halbe Zwiebel zuerst aufspießen, dann lagenweise die Fleischscheiben aufspießen. Ziemlich fest muss das Ganze werden.

Zum Schluss die letzte Zwiebelhälfte kräftig gegen das Fleisch pressen und den Grill fest ziehen. Am besten geht ein Grill mit einer vertikalen Befehung.

Den Grill kräftig vorheizen und den Spieß in angemessenem Abstand zum Feuer drehen lassen. Unter den Spieß eine feuerfeste Schüssel oder flachen Teller stellen, er dient zum Auffangen des Fleischsaftes und dann zum Einfangen der gegrillten Fleischstücke.

Nach reichlich 40 - 45 min kann angeschnitten werden. Mit einem scharfen Messer wie beim Döner die Lagen wegschneiden und weiter grillen.

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 ½ kg** Schweinefleisch (Kamm ohne Knochen)
- 2 Zehe/n** Knoblauch, fein gehackt
- 1 EL** Paprikapulver, edelsüß
- 1 TL** Kreuzkümmel
- 2 EL** Zwiebelgranulat
- 1 EL** Koriander, gemörsert
- 1 EL** Pfeffer, weiß, gem.
- 1 TL, gestr.** Zimtpulver
- 1 TL** Ingwerpulver
- ½ TL** Chilipulver
- 200 ml** Öl
- 1** Gemüsezwiebel(n)

Grillspieße



400 g Fleisch,
Schweineschinkenfleisch

200 g Speck, geräucherter,
durchwachsener Bauchspeck
(ohne Schwarte)

2 m.-große Zwiebel(n)

1 große Paprikaschote(n), rote

4 Holzspieße in Wasser einlegen, wer Metallspieße nimmt sollte diese mit etwas Öl oder Schmalz abreiben.

Schinkenfleisch in 12 gleichmäßige Stücke schneiden (alternativ geht natürlich auch Filet, ist halt eine Kostenfrage). Bauchspeck ebenfalls in 12 möglichst gleichgroße Stücke schneiden. Paprika waschen, putzen und in 16 gleichmäßige Stücke schneiden, Zwiebel schälen, halbieren, nochmals längs und quer teilen den innersten Teil entfernen.

Spieße zuerst mit einem Stück Paprika (Hautseite nach außen) bestücken, dann folgen ein Fleischstück, ein Zwiebelstück und ein Stück Speck. So immer im Wechsel aufspießen, abschließend wieder Paprika (wieder Hautseite nach außen). Die Spieße einige Stunden im Kühlschrank abgedeckt ziehen lassen.

1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Spieße bei direkter Hitze etwa 5 Minuten unter mehrmaligem Wenden grillen und auf indirekter Hitze weitere 6-8 Minuten ziehen lassen.

Wir würzen die Spieße nicht. Die Zwiebel, der Speck und die Paprika geben Aroma ans Fleisch ab. Die Röst- und Raucharomen geben den Rest. Eine BBQ-Soße, Currysoße oder etwas Tzatziki dazu schadet aber nicht.

Grillspieße



- 1 Schweinslungenbraten
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika (gelber)
- 2 Würstchen (Frankfurter)
- etwas Speck (durchgezogener)

1. Für die **Grillspieße** den in Stücke geschnittenen Schweinslungenbraten, Zwiebel, Speckstücke sowie die Paprikastücke abwechselnd auf einen Spieß stecken.
2. Mit Olivenöl bestreichen und am Ende des Spießes die eingeschnittenen Würstelstücke der Länge nach aufspießen. Die **Grillspieße** am Grill knusprig braten.

Tipp:

Zu den **Grillspießen** passen hervorragend selbstgemachtes Letscho und knusprige Pommes Frites.

Grillspieße aus Schweinefleisch



Zutaten für 4 Portionen:

2 kg Schweinefleisch (Kamm mit Knochen)

5 m.-große Zwiebel(n)

250 g Speck, geräuchert, beste Qualität

Salz und Pfeffer, weiß

Olivenöl

Paprikapulver, scharf

Den Schweinekamm vom Knochen lösen. Sehnen und unerwünschte blutige Stellen sorgfältig entfernen. Das Fleisch in der Faserrichtung in ca. 1.5 bis 2 cm dicke Scheiben schneiden. Jetzt Streifen schneiden und diese dann würfeln. Darauf achten, dass das Fleisch wirklich sauber ist und wenig Fett hat.

Die Zwiebeln sorgfältig schälen, vierteln und einzeln auf einen Teller ablegen. Den Räucherspeck, wirklich guten Speck nehmen, am bestem vom Schlachter, in auch so 2 mal 2 cm große Scheiben schneiden und auch zu den Zwiebeln legen. Gut 1 reichlichen Tl. weißen Pfeffer und 1 Tl. Salz in ein leeres Glas geben und schütteln, damit sich die Gewürze gut mischen.

Spießen: 1 Würfel Fleisch, 1 Scheibe Speck, 1 Scheibe Zwiebel. So gut 7 bis 8 mal, dann ist ein Spieß fertig.

Zubereitung meist so < 24 h vorher.

Die fertigen Spieße mit dem Gewürz bestreuen und sehr sorgfältig mit einem Pinsel mit Olivenöl zum Marinieren bestreichen. Dann ganz wenig scharfen Paprika über die Spieße geben. Den Knochen auch würzen und marinieren. Er wird dann so nebenher mit gegrillt. Beim Grillen sorgfältig die Flammen löschen, weil der Speck doch Fett herauslässt. Richtig gut durchgrillen und auch ziemlich braun werden lassen.

Beilagen wie jeder gerne möchte und auch Grillsaucen.

Grillspieße in Knoblauch-Chili-Oregano-Marinade



Als Erstes schneidet man die Paprika und die Zwiebeln in mundgerechte Stücke. Anschließend fängt man an die Spieße zu bestücken: abwechselnd erst ein Stück Schweinefleisch, dann ein Stück Zwiebel und ein Stück Paprika. Dies macht man so lange, bis zum Schluss je drei Stücke von jeder Sorte auf dem Spieß sind.

Nun wird die Marinade zubereitet. Hierfür werden Knoblauch und Chilischoten in kleine Stücke gehackt und in eine Schüssel gegeben. Jetzt gießt man das Olivenöl - so viel man möchte - darüber und gibt den Oregano, die Chiliflocken und den geschroteten Pfeffer dazu. Das Ganze schmeckt man mit Salz aus der Mühle ab.

Zuletzt wird die Marinade mit einem kleinen Löffel über die Spieße verteilt und diese werden für ein paar Stunde oder über Nacht im Kühlschrank ziehen gelassen.

Diese Menge ergibt ca. 10 Spieße.

Zutaten für 10 Portionen:

500 g Schweinegulasch

1 große Paprikaschote(n), rot

3 m.-große Zwiebel(n)

4 Knoblauchzehe(n)

2 Chilischote(n), rot

1 EL Oregano

1 TL Chiliflocken

1 TL Pfeffer, schwarzer, geschrotet

Salz, grob, aus der Mühle

Olivenöl

Grillspieße mit Feta und Zucchini



Fleisch und Zucchini-Scheiben nach Belieben würzen.
Dann die Feta-Stücke einzeln in jeweils eine Zucchinischeibe einwickeln.
Fleisch, Feta in Zucchini, Zwiebelviertel und Paprika immer nacheinander auf die Grillspieße stecken, Menge je nach Länge der Spieße.

Fertige Spieße mit etwas Olivenöl beträufeln. Dann auf dem Grill von allen Seiten garen.

Tipp:

Man kann auch Geflügel, z.B. Putenfilet verwenden, dann verkürzt sich die Grillzeit wesentlich.

- 1 kg** Schweinefilet(s), in Würfel schneiden
- 2 Pck.** Feta-Käse, in größere Stücke schneiden
- 2 m.-große** Zucchini, in längliche, dünne Streifen schneiden
- 4 kleine** Zwiebel(n), schälen und vierteln
- 2** Paprikaschote(n), Farbe beliebig, in große Würfel schneiden
- Salz und Pfeffer
- Knoblauchpulver
- Olivenöl, zum Beträufeln

Grillspieße mit Fetakäse



Die Scheiben vom Schweinefilet müssen kleiner und vor allem dünn sein, damit man sie mit dem Feta-Käse, der in breitere Streifen geschnitten wird, aufrollen und auf Spieße stecken kann.

Das Fleisch zuerst nach Belieben mit Salz, Kräutern, Pfeffer und eventuell etwas Knoblauch würzen. Dann den Käse in den Fleischscheiben aufrollen.

Die kleinen Zwiebeln schälen und vierteln. Die Champignons putzen und in dickere Scheiben schneiden (es kann auch anderes Gemüse je nach Geschmack verwendet werden).

Dann die Fleischrollen abwechselnd mit den Zwiebelstücken und den Champignonscheiben auf Spieße stecken.

Die Spieße auf eine Grillschale legen und auf dem Grill so lange braten, bis sie schön saftig gebräunt sind.

Dazu schmecken Salate und frisches Baguette.

Zutaten für 4 Portionen:

- 12 Scheibe/n** Schweinefilet(s) (kleinere, dünne Scheiben)
- 200 g** Feta-Käse
- Kräutersalz
- 4 kleine** Zwiebel(n)
- 4 große** Champignons, frische
- Pfeffer, weiß

Grillspieße mit Marinade



Für die Marinade Ajvar und Öl mit Knoblauch, Chili und Gewürzen in einer Schüssel mischen. Zum Schluss einen Spritzer Zitronensaft zugeben. Das Hähnchenfleisch in grobe Stücke schneiden und darin wenigstens 2 Stunden marinieren.

Nun die Spieße vorbereiten. Zucchini waschen und in fingerdicke Scheiben schneiden. Champignons putzen und halbieren. Zwiebel abziehen und grob nach Bedarf teilen.

Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Nun 4 Edelstahlspieße abwechselnd bestücken: Zwiebel, Pilze, Hähnchen, Zucchini. Von jeder Zutat sollten 3 Teile darauf passen.

Die restliche Marinade in eine Auflaufform geben, die Spieße zum Abtropfen darüber platzieren und für 25 - 30 Minuten in den heißen Backofen geben. Die letzten 5 Minuten das Brot in die Marinade in der Auflaufform geben und kurz mitrösten.

Zutaten für 2 Portionen:

400 g Hähnchenbrustfilet(s)

½ Zucchini

6 Champignons

1 m.-große Zwiebel(n)

Für die Marinade:

1 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt

1 Chilischote(n), fein gehackt

4 TL Ajvar

3 EL Olivenöl zum Braten

1 TL Paprikapulver, edelsüß

1 Prise(n) Rosmarin

1 Spritzer Zitronensaft

B. Meersalz, grobes

B. Pfeffer

B. Brot

Grillspieße mit viel Aroma



Am Tag vor dem Grillen:

Das Fleisch getrennt in ca. 2 cm große Würfel schneiden.
Größere Würfel gehen auch, grillen sich aber schlechter.

So marinieren:

- 1 Lende in Teriyakisoße oder süßer und salziger gemischter Sojasoße.
- 1 Lende in Kräutern der Provence mit Öl verrührt und 2 Zehen Knoblauch, ungeschält flach gedrückt.
- Die Hühnerbrust in Paprika, Pfeffer, Salz und 2 Zehen Knoblauch mit Öl vermischt.
- Die Zwiebeln schälen, auch in etwa 2 cm große Stücke schneiden und in Kräutern der Provence, Knoblauch und Öl.

Ich mariniere, indem ich alles in einen relativ großen Gefrierbeutel fülle und dann mit einem Strohhalm die Luft raussauge und dann zuknote. Ohne Luft zieht das prima durch.

Schaschlikspieße, falls sie aus Holz sind, in Wasser legen.
Paprika ebenfalls in 2 cm Quadrate schneiden und den Speck auch.

Vor dem Grillen:

Für die Lendenspieße immer abwechselnd die Zutaten aufspießen, aber immer vor oder nach dem Fleisch eine Scheibe Speck und bei der Zwiebel immer 2 oder 3 Stückchen hintereinander. Und die Fleischsorten abwechselnd benutzen.
Für die Hühnerspieße genau so vorgehen.

Die Spieße grillen.

- 6** Hühnerbrüste
- 2** Schweinelende(n)
- 2** Gemüsezwiebel(n)
- 3** Paprikaschote(n), orange, grün, rot

½ Liter Öl

4 EL Kräuter der Provence

6 Zehe/n Knoblauch

125 ml Sauce (Teriyaki-), oder süße und salzige Sojasauce gemischt

Paprikapulver

Salz und Pfeffer

300 g Speck (Bauchfleisch), festes, in Scheiben

Grillspieße vom Schweinenacken



Die Zwiebel im Zerhacker pürieren, mit dem Öl mischen und über die Fleischwürfel geben. Mit den Händen gut einmassieren und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Am nächsten Tag Kreuzkümmel, pürierten Knoblauch, Oregano, Paprika, Zucker, Orangensaft, Olivenöl, 1 TL Salz und Pfeffer mischen und über das Fleisch geben. Weitere 4-6 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Eine halbe Stunde vor dem eigentlichen Grillen aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Anschließend die Fleischwürfel auf 6 Edelstahlspieße aufziehen. Die Spieße mit grobem Salz bestreuen.

Währenddessen den Kugelgrill vorbereiten. Einen Anzünd-Trichter voll Kohlen vorglühen, warten, bis diese gut durchgeglüht sind und sich eine weiße Schicht gebildet hat. In den Grill umfüllen, dabei eine Zwei-Zonen-Glut herrichten, die ein Drittel der Grillfläche frei lässt. Dadurch ergeben sich beim Garen sehr heiße und niedrigtemperierte Zonen. Grillrost auflegen und Deckel schließen, 10 Min. warten, damit sich Rost und Innenraum gut erhitzen können.

Grillspieße am besten in einen Grillspieß-Halter legen oder direkt auf der heißen Glut kurz anbraten. Dann die Spieße auf die kühlere Seite verschieben und dort indirekt weitergrillen. Dabei den Deckel auflegen, die Temperatur mittels der oberen Lüftungsschlitze so regeln, dass zwischen 175° und 230° gehalten werden.

Nach 20 Min. und zweimaligem Wenden sind die Spieße gar und braun.

- 1 kg** Schweinenacken, in 3 cm große Würfel geschnitten
- 1** Zwiebel(n)
- 2 EL** Öl, neutrales
- 1 TL** Kreuzkümmel
- 1** Knoblauchzehe(n)
- 1 EL** Oregano, getrockneter oder Kräuter der Provence
- 1 TL** Paprikapulver, edelsüß
- 1 EL** Zucker, braun
- 100 ml** Orangensaft
- 3 EL** Olivenöl
- Salz und Pfeffer
- Meersalz, grobes zum bestreuen

Hirtenspieß



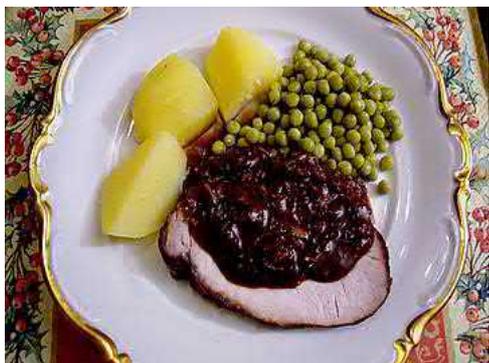
600 g Fleisch
(Schweinslungenbraten, Puten-
oder Hühnerfleisch)
150 g Leber (nach Belieben
Kalbs- oder Hühnerleber)
2 Scheibe(n) Speck (dicker)
2 Scheibe(n) Halloumi (dicker)
1 Stk. Paprikaschoten (rot)
1 Stk. Paprikaschoten (grün)
1 Stk. Zwiebel (groß)
2 Stk. Tomaten (mittelgroß)
Salz (nach Belieben)
Pfeffer (nach Belieben)
Thymian (getrocknet, oder
Paprikapulver)
Öl (zum Bestreichen)

1. Für den **Hirtenspieß** Fleisch, Leber und Speck in möglichst gleich große Stückchen schneiden. Mit Salz, Pfeffer, Thymian oder Paprikapulver würzen und kurz durchmischen. Paprikaschoten entkernen, waschen und ebenfalls in Stücke schneiden. Tomaten und die Zwiebel in Spalten, Käse in Stücke schneiden.
2. Nun Fleisch, Speck, Käse und Gemüse abwechselnd auf Holz- oder Metallspießchen stecken. Hirtenspieße nochmals würzen und großzügig mit Öl bestreichen. In einer heißen Pfanne oder auf dem Grill rundum je nach Garungsgrad 10–15 Minuten grillen.
3. Zum Hirtenspieß passen Braterdäpfel, Pommes frites, Ofenerdäpfel, Salate und Grillsaucen dazu.

Tipp:

Wird für den **Hirtenspieß** Emmentaler, Gouda oder ähnlicher Käse verwendet, so muss dieser relativ dicht gedrängt aufgereiht werden, damit er beim Braten nicht zu rasch zerfließt. Dafür ergeben diese Käsesorten einen würzigen und knusprigen Bratrückstand, der natürlich auch mitserviert werden muss.

Honig-Gewürzbraten



Den Honig im Wasserbad oder der Mikrowelle erwärmen und mit Zimt, Muskat, Nelken, Piment, Ingwer und Zitronensaft mischen. Das Fleisch waschen, trocken tupfen, in einen Gefrierbeutel geben und mit der Marinade aufgießen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen.

Den Grill auf 175 °C vorheizen.

Den Braten abtropfen lassen und die Marinade auffangen, dann mit Salz und Pfeffer bestreuen. In dem erhitzten Butterschmalz das Fleisch rundherum anbraten und das Gemüse zufügen. Rotwein, Marinade und das Wasser angießen. Zugedeckt ca. 1 1/2 - 1 3/4 Stunden schmoren und öfters mit der Sauce begießen. Das Fleisch herausnehmen und in Scheiben geschnitten mit Alufolie abgedeckt warm stellen.

Die Sahne mit der Speisestärke verrühren und in den Bratenfond geben. Aufkochen und mit Salz, Pfeffer sowie den übrigen Gewürzen abschmecken.

Dazu passen Röstis oder Salzkartoffeln, Buttergemüse und die gleiche Weinsorte, die zum Schmoren verwendet wurde.

100 g Honig

½ TL Zimt

1 Prise(n) Muskat

½ TL Piment, gemahlen

1 TL Nelke(n), gemahlen

2 TL Ingwer, gemahlen

½ Zitrone(n), Saft davon

1 kg Schweinebraten (Rücken)

Salz und Pfeffer, schwarzer

30 g Butterschmalz

250 ml Rotwein, halbtrocken oder roter Traubensaft

500 ml Wasser

1 große Zwiebel(n), fein gehackt

¼ Chilischote(n), frische rote, fein gehackt

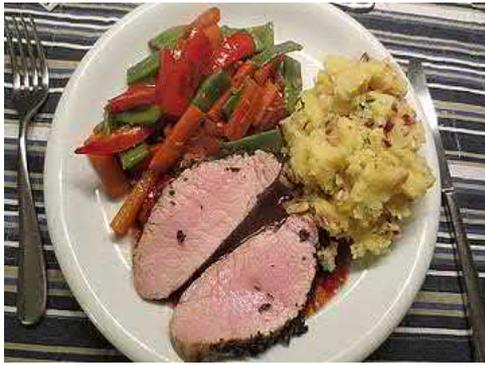
4 Knoblauchzehe(n), klein gewürfelt

etwas Gemüsebrühe, instant

150 ml Sahne

1 EL Speisestärke

Iberico-Schweinerücken mit mediterranem Kartoffelpüree



Den Rücken vom größten Fett befreien und in 1 EL Öl rundum anbraten, leicht salzen, pfeffern und bei 150 Grad für etwa 40 Minuten in den Ofen geben. Wenn man ein Thermometer benutzt, sollte das Fleisch bei einer Kerntemperatur von höchstens 60 Grad herausgenommen werden, damit es schön rosa wird. Dann wickelt man es bis zu 10 Minuten in Alufolie und brät es danach ganz kurz in 1 Minute noch einmal scharf nach. Nun wird es portionsweise in Tranchen geschnitten, die man leicht mit Fleur de Sel bestreut.

Während das Fleisch gart, bringt man die Kartoffeln zum Kochen und stellt die Sauce fertig. Dafür das gewürfelte Suppengrün in 1 EL Öl anbraten, Thymian und Rosmarin zugeben, mit Wein ablöschen und den Fond aufgießen. Alles auf 50 ml reduzieren und passieren. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der Butter binden, beiseite stellen.

Die Schalotte mit dem Knoblauch und den getrockneten Tomaten in 1 EL Öl 5 Minuten dünsten, die gegarten Kartoffeln, Zitronensaft und die restlichen 5 EL Olivenöl dazugeben und mit einem Schneebeesen oder Stampfer zu grobem Püree verarbeiten. Dann die Pinienkerne und das Basilikum untermischen. Noch einmal abschmecken und mit dem Fleisch und der Sauce servieren. Dazu passen Bohnen jeglicher Art.

Schweinefleisch,
600 g (Schweinerücken), ausgelöst,
vom Iberico-Schwein

2 EL Olivenöl, zum Anbraten

1 Bund Suppengrün

100 ml Rotwein

150 ml Kalbsfond

1 Zweig/e Rosmarin

1 Zweig/e Thymian

50 g Butter, kalte

Salz, (Fleur de Sel)

Für das Püree:

1 kg Kartoffel(n), mehligkochend, in
kleinere Würfel geschnitten

5 Tomate(n), getrocknete, in
kleine Würfel geschnitten

1 Schalotte(n), fein gewürfelt
Knoblauch, fein gewürfelt

6 EL Olivenöl

2 Spritzer Zitronensaft

1 EL Thymian - Blättchen

1 EL Rosmarin, so fein wie möglich
geschnitten

10 Blätter Basilikum, grob geschnitten
Salz und Pfeffer

Klassische Grillspieße vom Schwein



- 1 kg Schweinenacken
- 2 Stück Paprika Rot
- 2 Stück Paprika Grün
- 1 große weiße Zwiebel
- 150 g Bacon Scheiben

Den Schweinenacken in ca. 3x3 cm große Würfel schneiden. Das Fleisch mit BBQ Gewürz einreiben und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank marinieren. Die Zwiebel, den Bacon und Paprika ebenfalls in 3x3 cm große Stücke schneiden. Nun im Wechsel Fleisch, Gemüse und Bacon aufspießen. Grill für direkte und indirekte hohe Hitze (200-220 Grad) vorheizen. Jetzt die Spieße direkt angrillen – von jeder Seite ca. 1 Minute. Danach im indirekten Bereich in ca. 15 Minuten zu Ende garen lassen und servieren.

Holzfällersteaks mit Bierzwiebeln



- 2 Holzfällersteaks
- 4 Esslöffel Rapsöl
- 1 Esslöffel Paprikapulver
- 1 Esslöffel Currypulver
- 6-8 Esslöffel mildes Bier
- 1 Esslöffel Honig
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 2 Esslöffel Senf
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 2 Gemüsezwiebeln in Ringe geschnitten

Ihr verrührt mit einem Schneebesen alle Zutaten in einer Schüssel glatt. Der Senf in der Marinade sorgt dafür, dass sich alle Zutaten mit dem Öl gut verbinden. Die Marinade gebt Ihr dann über das Fleisch und die Zwiebeln und achtet gut darauf, dass alle Stellen am Fleisch und auch alle Zwiebeln damit benetzt sind.

Lasst das Fleisch und die Zwiebeln in der Marinade ein paar Stunden ziehen und dann könnt Ihr auch schon den Grill vorheizen. Wir haben den Gasgrill auf gut 200 Grad vorgeheizt und dann das Fleisch auf den Rost und die Zwiebeln auf die Plancha gepackt. Achtet beim Grillen auch ein bisschen auf die Schwarte der Holzfällersteaks. Diese sollte knusprig sein, aber nicht zu dunkel werden. Gleiches gilt natürlich auch für die Bierzwiebeln: Röstaromen ja, Kohle nein!

Je nach Dicke der Steaks müsst Ihr schon ein bisschen Zeit einplanen für das Grillen und bedenkt, dass die Steaks ja auch einen innenliegenden Knochen haben.

Wenn die Holzfällersteaks und die Zwiebeln fertig gegrillt sind, müsst Ihr nur noch das Steak auf den Teller legen und die leckeren Bierzwiebeln kommen über das Steak. Beim Essen hatten wir beide ein dickes Grinsen auf dem Gesicht. Holzfällersteaks mit Bierzwiebeln, eine kleine Reise in die leckere Vergangenheit.

Italienisch gefülltes Schweinefilet vom Grill



das gefüllte Schweinefilet

für das gefüllte Schweinefilet

1 Stück Schweinefilet
250 g Pfifferlinge
100 g Rucola
2 el Paprikapaste Ajvar
Salz

für die Sauce

200 g Sahne
300 ml Gemüsefond
1 el Paprikapaste
Salz
Pfeffer frisch gemahlen

Das Schweinefilet von Sehnen und der Silberhaut befreien, indem man mit einem spitzen Messer darunter fährt. Das Stück Fleisch im unteren Drittel der Länge nach aufschneiden ohne es jedoch zu zerteilen.

Das Fleisch ganz aufklappen und an der Stelle an der das Filet noch zusammengehalten wird, mit dem Messer einstechen und wieder das Länge nach aufschneiden. Der Fleisch weiter aufklappen. Bei größeren Stücken kann man noch einmal an der "Naht" entlang schneiden und eine weitere Lage ausklappen.

Zum Schluss die Scheibe mit der feinen Seite eines Fleischklopfers weiter plätten. Je dünner man die Scheibe bekommt, desto besser lässt sich das Fleisch später aufrollen. Aber Achtung, Risse sind zu vermeiden. sind aber auch keine Katastrophe. Das Fleisch nun leicht salzen. Die Paprikapaste auf dem Fleisch verteilen. Den Rucola auf dem Fleisch verteilen.

Die Pfifferlinge ohne Wasser putzen und mit einem Messer verschmutzte Stellen abtrennen. Die Pilze in kleine Stücke schneiden und auf dem Filet verteilen.

Die Scheiben nun aufrollen und mit dem Küchengarn verschnüren.

Auf dem Grill eine direkte Zone mit mittlerer bis starker Hitze und eine indirekte Zone einrichten.

Das Fleisch zunächst in der direkten Zone scharf angrillen oder anbraten. Dabei gelegentlich wenden, damit es von allen Seiten braun wird.

Hat das Fleisch rundherum Farbe angenommen, wird es in den indirekten Bereich gelegt und bei 210-220°C gegart. Der gesamte Vorgang des Grillens dauert ca. 30-35 Minuten, dann ist das Fleisch gar. Das Fleisch vor dem Anschneiden mindestens 3 Minuten ruhen lassen.

die Sauce

Die Sahne in einem hohen Kochtopf aufkochen und den Fond dazugeben. Die Paprikapaste einrühren, die restlichen Pfifferlinge zugeben und alles erneut aufkochen lassen. Ggf. mit etwas Stärke binden. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Mandarinen-Schweinefleisch-Spießchen



Zubereitung:

1. Für die **Mandarinen-Schweinefleisch-Spießchen** das Fleisch zuputzen (Fett und Sehnen entfernen) und in mundgerechte kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salz, Pfeffer, Currypulver sowie Zitronenpfeffer kräftig würzen und durchmischen. 10 Minuten ziehen lassen.
2. Inzwischen die Mandarinen schälen und je nach Größe der Spalten jeweils eine oder zwei Spalten mit Speck umwickeln. Nun abwechselnd Fleisch und in Speck gewickelte Mandarinen auf kleine Spießchen stecken.
3. In einer Pfanne etwa 2 Esslöffel Öl stark erhitzen. Spießchen einlegen und von allen Seiten einige Minuten braten, bis das Fleisch außen gebräunt, innen aber noch zartrosa ist. Herausheben und in Alufolie gehüllt einige Minuten rasten lassen.
4. Währenddessen frische Butter im Bratenrückstand aufschäumen lassen, die gehackten Nüsse einstreuen und kurz anrösten. Nach Geschmack entweder sofort über die angerichteten Spießchen träufeln oder Kokosmilch zugießen und die Sauce nochmals einkochen lassen.

Tipp:

Zu den **Mandarinen-Schweinefleisch-Spießchen** passt Reis besonders gut.

600 g Schweinslungenbraten
100 g Speck (dünn geschnitten)
2-3 Mandarinen (kernlos oder 1-2 Satsumas, Clementinen etc.)
4 EL Mandeln (gehackt od Erdnüsse)
150 ml Kokosmilch (oder Crème fraîche nach Belieben)
Currypulver
Salz
Pfeffer
Zitronenpfeffer (nach Wahl)
Pflanzenöl (zum Braten)
1-2 EL Butter

Pikante Grillspieße



Zutaten für 4 Portionen:

- 600 g** Schweineschnitzel
- 100 g** Speck, durchwachsen
- 1** Paprikaschote(n), rote
- 1** Paprikaschote(n), grüne
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß

Schnitzfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Den durchwachsenen Speck in 3 bis 4 mm starke Scheiben schneiden. Die Paprika entkernen und in passende Stücke schneiden. Fleisch, Speck und Paprika abwechselnd auf Holzspieße stecken und würzen. Wer mag, kann sie auch marinieren. Fleisch auf dem Grill unter gelegentlichem Wenden etwa 10 bis 15 Minuten grillen.

Pikante Spieße



Zutaten für 5 Portionen:

700 g Schweineschnitzfleisch (im Ganzen)
1 Zwiebel
1 Zucchini
5 Scheibe(n) Speck (dicker geschnitten)
Burgl's Grill- und Jausengewürz
5 Holzspießchen
Öl (für die Pfanne)

1. Für die **pikanten Spieße** das Schweinefleisch in ca. 4x4 cm Stücke schneiden.
2. Die Zwiebel in einzelne Lagen zerlegen und ebenfalls in ca. 4x4 cm Stücke schneiden.
3. Den Speck auch in ca. 4x4 cm Stücke und die Zucchini in 0,5 cm Scheiben schneiden.
4. Alles abwechselnd auf die Spieße aufteilen und dann mit Burgl's Grill- und Jausengewürz würzen.
5. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und die **pikanten Spieße** darin auf allen Seite anbraten lassen.

Tipp:

Pikante Spieße können natürlich je nach Belieben auch mit anderen Zutaten bestückt werden.

Wer hat, kann sie auch auf einem Plattengriller zubereiten.

Pulled Pork Kartoffel



Große Kartoffeln
[Pulled Pork](#)
Gewürzbutter
Sour Cream
Jalapenos
Röstzwiebeln
Cheddar gerieben
Tomaten in Würfelchen
Salz
Öl
BBQ Sauce extra

Als erstes kümmert Ihr Euch um die Kartoffeln, dafür sind laut mehrere Zubereitungsvarianten möglich. Vom Garen auf groben Salz im Dutch Oven, über den Backofen und die Mikrowelle. Wir haben uns für die Zubereitung auf dem Grill entschieden. Dafür ölt Ihr die Kartoffeln leicht ein und bestreut sie mit Salz. Dann werden sie zuerst in Backpapier und dann in Alufolie eingeschlagen. Die Kartoffeln gebt Ihr dann bei 180 Grad auf den Grill mit geschlossenem Deckel und gart die Kartoffeln bis sie weich sind. Das kann je nach Kartoffelgröße schonmal 45-60 Minuten dauern.

In der Zwischenzeit kümmert Ihr Euch um die Toppings. Ihr könnt die Pulled Pork Kartoffel mit allen Toppings füllen, auf die Ihr Lust habt. Wir haben uns für die oben aufgezählten Zutaten entschieden und die fanden die Pulled Pork Kartoffel damit sehr lecker. Das Fleisch erwärmt Ihr am besten in einem Beutel im Wasserbad und gebt nach Eurem Geschmack noch etwas BBQ Sauce dazu. Natürlich schmeckt die Pulled Pork Kartoffel auch mit frisch zubereiteten Pulled Pork sehr lecker und sie ist dabei noch eine super Alternative zum üblichen Burger.

Wenn die Kartoffel durchgegart sind dann schneidet ihr die noch heiße Kartoffel in der Mitte längs auf aber nicht durch. Dann gebt Ihr zuerst die Gewürzbutter in die Kartoffel und darauf dann das vorbereitete Pulled Pork. Jetzt noch die restlichen Toppings Euer Wahl und schon könnt Ihr die Pulled Pork Kartoffel genießen.

Fall Ihr kein Pulled Pork da habt, dann könnt Ihr zum füllen auch ganz wunderbar [Pulled Beef](#), [Pulled Chicken](#) und sogar das [Sloppy Joe](#) Ragout nehmen.

Rasnici (Ražnjići)



Zubereitung:

1. Für die **Rasnici** die Petersilie und 2 Zwiebeln nicht zu fein hacken und mit Olivenöl und Zitronensaft gut vermengen. Knoblauch fein hacken und ebenfalls einmengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in mundgerechte kleine Stücke schneiden, in die Marinade legen und mit Folie abgedeckt mindestens 3–5 Stunden marinieren (je länger, desto besser danach der Geschmack). Währenddessen ab und an wenden und durchmischen.
2. Paprikaschoten entstielen, entkernen und in ungefähr gleich große Stücke schneiden. Nun abwechselnd Fleisch und Paprikaschoten auf kleine Holzspießchen stecken. In der Pfanne mit wenig Öl oder auf dem Griller rundum knusprig grillen.
3. Inzwischen die restliche Zwiebel in Ringe schneiden. **Rasnici** anrichten, mit Zwiebelringen garnieren und die Marinade nach Belieben extra dazu servieren.
4. Dazu passen gebratene Erdäpfel oder Pommes frites und Tomatensalat.

Tipp:

Für **Rasnici** kann statt Schweinefleisch auch jedes andere Fleisch verwendet werden, etwa Kalb-, Rind-, Hühner- oder Truthahnfleisch.

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Schweinefleisch (bis 700 g, nicht zu mager, zum Kurzbraten, B. Scheiben vom Schopfbraten, Bauchfleisch, aber auch Lungenbraten oder Schnitzel, siehe Tipp)
3 Zwiebeln (groß)
2 Zehe(n) Knoblauch (bis 3)
1 Paprikaschoten (rot)
1 Paprikaschoten (grün)
1 Zitrone (Saft)
1 Bund Petersilie (oder andere Kräuter, nach Saison)
250 ml Olivenöl (ca., für die Marinade)
Salz
Pfeffer (aus der Mühle)
Öl (zum Braten)

Ribs Thai Style



1 Päckchen gelbe Curry Paste aus dem Asia Laden
250ml Kokosmilch aus dem Asia Laden
300ml Ananassaft

Im Regelfall haben die Rippchen beim Kauf auf Ihrer Unterseite noch die Silberhaut dran, die muss jetzt erstmal abgezogen werden. Die Silberhaut verhindert, dass die Aromen der Marinade ans Fleisch dringen und die Haut wird beim Garen zäh. Also lieber runter damit.

Die Currypaste, die Kokosmilch und den Ananassaft rührt Ihr mit einem Schneebesen zur Marinade zusammen und gebt die Marinade in einem flachen Gefäß über die Rippchen und lasst das Ganze über Nacht im Kühlschrank ziehen. Wenn Ihr einen Vakuumierer zur Verfügung habt dann schweißt die Rippchen mit der Marinade ein und lasst sie eine Nacht im Kühlschrank ruhen.

Würzt am nächsten Tag die Ribs Thai Style und dann gehts ab auf den Grill. Dafür braucht Ihr:

2 Teelöffel Asia Gewürz (wir hatten das von Don Marco)
2 Esslöffel braunen Zucker

Der Zucker und das Asia Gewürz werden zum Rub gemischt und die aus der Marinade genommenen Rippchen werden damit eingerieben. Die Marinade müsst Ihr unbedingt aufheben aus einem Teil machen wir später noch unsere Erdnusssauce und aus dem anderen Teil stellen wir eine Sauce her um die Ribs damit einzupinseln.

Die Rippchen kommen jetzt für die ersten zwei Stunden bei 110-120 Grad indirekter Hitze auf den Grill.

Dämpfen

Jetzt kommt die Dämpfphase der Rippchen. Dafür braucht Ihr: Bananenblätter aus dem Asialaden

Wurstkordel

2-4 Esslöffel Ananassaft

Die Ribs Thai Style werden auf ein passendes doppelt gelegtes Bananenblatt gelegt. Die vier Kanten des Bananenblattes werden nach oben gefaltet das Ganze wird mit der Wurstkordel fixiert. Die Päckchen haben an der oberen Seite eine Öffnung. da kommt jetzt pro Päckchen ein Esslöffel Saft rein. Die Öffnung wird mit einem Stück Bananenblatt verschlossen, bevor die Ribs bei 140- 150 grad indirekter Hitze eine Stunde auf den Grill zurück gehen.

Nach der Stunde im Bananenblatt werden die Rippchen im letzten Schritt bei 160 Grad indirekter Hitze eine weitere Stunde gegrillt und dabei alle 15 Minuten eingepinselt. Dafür mischt Ihr: 100ml der Marinade

Jetzt fehlt noch die Erdnusssauce. Dafür braucht ihr 2 Esslöffel Ahornsirup

Die restliche Marinade

2 Esslöffel Erdnussbutter

Optional 2 Spritzer Fischsauce

Optional [süße Chilisauce](#)

Kocht die Marinade in einem kleinen Topf auf und rührt dann die Erdnussbutter einfach ein. Da wir Fischsauce sehr mögen, haben wir noch zwei Spritzer drangemacht, die Erdnusssauce schmeckt aber auch ohne die Fischsauce und wird lauwarm gegessen.

Jetzt sind die außergewöhnlichen Ribs Thai Style fertig und Ihr könnt sie mit der Erdnusssauce servieren. wir hatten auch noch süße Chilisauce daheim und die hat uns auch vorzüglich dazu geschmeckt.

Russische Spieße (Schaschlik)



1 kg Schweinenacken, gewürfelt,
ca.3 cm Kantenlänge

½ kg Zwiebel(n), halbe Ringe hobeln

1 Ei(er)

Tomatensaft, oder passierte
Tomaten mit Tomatenmark
vermischt

Pfeffer, schwarz, gemahlen
oder geschrotet

1 EL Salz

1 EL Zucker

Alles gut vermischen, Tomatensaft oder Tomatenmark mit
Wasser so viel zugeben, bis alles bedeckt ist.

Mind. 10 Stunden ruhen lassen (im Kühlschrank).

Wenn keine 10 Stunden Zeit vorhanden sind, 2-3 Stücke Brot
in die Marinade geben. Das beschleunigt den
Mariniervorgang.

Die Fleischstücke auf lange Metallspieße stecken und grillen,
bis sie gar sind.

Das Fleisch ist "butterzart" und schmeckt fantastisch!

Satay mit Schweinefleisch



Zubereitung:

1. Für die **Satay mit Schweinefleisch** das Fleisch in 5 cm lange schmale Streifen schneiden. Alle weiteren Zutaten miteinander vermengen.
2. Die Mischung über das Fleisch gießen und 2 Stunden darin ziehen lassen.
3. Für die Sauce die Kokosmilch auf mittlerer Hitze erhitzen, dann rote Hühnersuppe, Erdnussbutter, Currypaste und Zucker dazugeben.
4. 5-6 Minuten rühren und dabei Tamarindensaft, Fischsosse und Salz hinzufügen.
5. Das Fleisch auf die Spiesse stecken. Mit Öl bestreichen, auf dem Bratrost oder evtl. im vorgeheizten Ofen für etwa 3-4 Min. grillen.
6. Spieße ab und zu auf die andere Seite drehen, bis das Fleisch goldbraun und gar ist. Die **Satay mit Schweinefleisch** mit Sataysauce zu Tisch bringen.

Tipp:

Statt **Satay mit Schweinefleisch** kann man auch Satayspieße mit anderem Fleisch zubereiten.

Zutaten für 20 Portionen:

- 450 g Schweinefleisch (mager)
- 1 TL Ingwer
- 1 Stange(n) Zitronengras
- 3 Zehe(n) Knoblauch (klein gehackt)
- 1 EL Currypaste (mittelscharf)
- 1 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
- 1 TL Turmeric (gemahlen)
- 4 EL Kokoscreme
- 2 EL Fischsosse
- 1 TL Kristallzucker
- 20 Stk. Holzspießchen
- Öl (zum Bestreichen)

Für die Sataysauce:

- 250 ml Kokosmilch
- 2 EL Currypaste (rot)
- 75 g Erdnussbutter (grob)
- 120 ml Hühnersuppe
- 3 EL Zucker
- 2 EL Tamarindensaft
- 1 EL Fischsauce
- 1 TL Salz

Schaschlik - Spieße



Zuerst stecke ich Paprika, Zwiebeln und Fleisch gewürfelt auf Spieße. Diese brate ich dann in etwas Fett scharf von allen Seiten an. Mit Pfeffer, Salz und Paprikagewürz würzen. Wenn alles gut angebraten ist, schütte ich Wasser dazu und gebe den Brühwürfel hinein. Einige Minuten einkochen lassen, dann das Ketchup dazugeben sowie den Weinbrand. Alles auf kleiner Stufe köcheln lassen.

Ich lasse es immer ca. eine Stunde köcheln, dann ist das Fleisch schön zart aber das Gemüse schon ziemlich weich. Je nachdem wie ihr es haben wollt, kommt ihr bestimmt mit geringerer Kochzeit aus. Dazu passt Reis, Salat oder auch Fritten und Brot.

- 5 große** Paprikaschote(n)
- 4 große** Zwiebel(n)
- 1.500 g** Schweinefleisch, gewürfelt
- 1 Würfel** Brühe
- 1 Flasche** Tomatenketchup, klein
- 2 cl** Weinbrand
- Salz
- Pfeffer, schwarz
- Paprikapulver
- Fett, zum Anbraten
- 500 ml** Wasser

Schinken-Käse-Grillspieße



Die Schnitzel dünn klopfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann die Schnitzel nebeneinander legen. Mit Senf bestreichen und mit Schinken und Käse belegen. Die belegten Schnitzel fest aufrollen.

Die Rollen hintereinander legen und alle mit den Spießen im Abstand von ca. 3 cm aufspießen. Die Rollen zwischen den Spießen durchschneiden.

Kann man im Sommer auf den Grill geben oder auch in der Pfanne braten.

Je dünner die Schnitzel, desto schneller ist es fertig, desto weniger Käse kann ausfließen.

Zutaten für 4 Portionen:

4 dünne Schweineschnitzel

4 Scheibe/n Schinken, roh

4 Scheibe/n Gouda

Senf

Salz und Pfeffer

Schnitzel-Grillspieße



2 EL Gewürzmischung,
(Gyrosgewürz)

1 EL Paprikapulver, (Pimentón de la
Vera) mild

8 Scheibe/n Frühstücksspeck

400 g Hackfleisch

3 Zwiebel(n)

Aus Öl, Gyrosgewürz und Pimenton eine Marinade mischen. Die Schnitzel gut flach klopfen und auf beiden Seiten mit dem Öl einstreichen. Mit jeweils 2 Scheiben Frühstücksspeck belegen. Das Gehackte und die Zwiebeln darauf verteilen und andrücken. Die Schnitzel wie Rouladen zusammenrollen, mit Rouladennadeln fixieren und abgedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

Am nächsten Tag Die Schnitzelrollen in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden und jeweils ca. 4 Stück auf Grillspieße stecken und ca. 10 Minuten unter wenden grillen.

Schweinebraten mit knuspriger Kruste



2 Kg Schweinerücken
6 Lorbeerblätter
Salz

1. Das Fett auf dem Schweinerücken mit einem scharfen Messer leicht einschneiden.

2. Das Fleisch mit Salz würzen - dabei darauf achten, dass es auch in die Einschnitte gelangt.

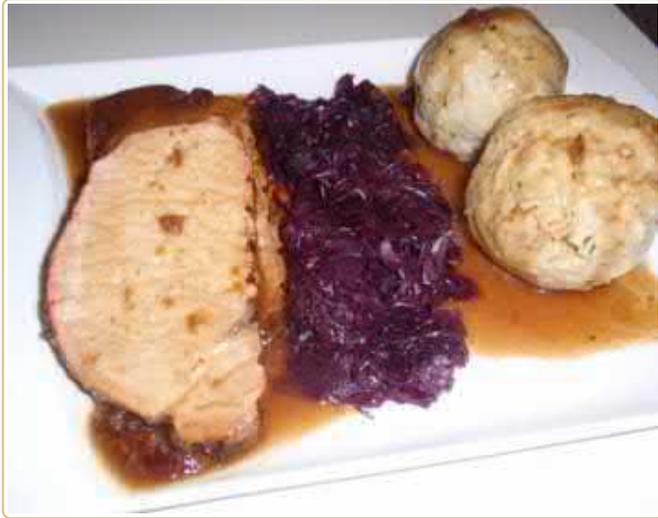
3. Das Fleisch auf ein Weber Deluxe Grillgestell legen und die Lorbeerblätter in die Schnittstellen hineindrücken.

1. Grill für indirektes Garen vorbereiten (ca. 250°C). Bei Verwendung eines 57cm großen Holzkohlegrills wird 1 Ladung heißer Weber Briketts aus einem Anzündkamin benötigt.

2. Das Weber Deluxe Grillgestell auf den Grillrost stellen, den Deckel schließen und für 30 Minuten garen lassen.

3. Die Hitze auf 180°C reduzieren (bei Verwendung eines Holzkohlegrills müssen eventuell einige Briketts herausgenommen werden) und weitere 30 bis 40 Minuten garen lassen, bis die Kerntemperatur von 70°C erreicht worden ist.

4. Das Fleisch vom Grill herunternehmen und für 10 bis 15 Minuten vor dem Servieren ruhen lassen (während der Ruhezeit erhöht sich die Kerntemperatur).



Schweinebraten vom Grill

1 & 1/3 kg Schweinebraten (Hals oder Rücken)

150 g Bauchspeck

1 Bnd. Suppengrün

3 Stk. Zwiebeln

etwas Weißwein

1 EL Stärkemehl

etwas Salz

etwas Pfeffer

- 1 Den Schweinebraten vom Metzger zu einer Rolle binden lassen und auf den Spieß stecken. Zuerst einige Minuten bei starker Hitze und dann etwas weiter von der Hitzequelle entfernt je Pfund Gewicht 30 Minuten grillen.
- 2 In der Auffangschale von Anfang an Bauchspeck, Suppengrün, Zwiebeln mitbräunen (alles in kleine Stücke geschnitten), und nach etwa 20 Minuten mit Weißwein ablöschen.
- 3 Den Braten mit der sich bildenden Sauce häufig begießen. Dieser Fond wird zum Schluss durch ein Sieb gerührt und leicht mit Stärkemehl gebunden.
- 4 Eventuell noch mit Brühe oder Weißwein strecken und dann mit Salz, Pfeffer abschmecken. Den Braten vor dem Anschneiden 10 Minuten ruhen lassen und noch salzen. Semmelknödel und frischer Salat sind passende Beilagen.

Schweinefilet in Balsamico - Sauce



Für die Sauce den Portwein auf ein Drittel einkochen lassen.
Anschließend den Balsamico einrühren.

Schalotten schälen, in der Butter glasig dünsten, Kalbsfond
und Wein angießen und alles auf ein Drittel einkochen.

Beiseite stellen.

Ofen auf 150° vorheizen.

Fleisch von Haut und Sehnen befreien und im Öl von allen
Seiten gut anbraten. Die Kräuterzweige mitbraten. Filet mit
Salz und Pfeffer würzen, mit dem Bratfett und den
Kräuterzweigen auf ein mit Alufolie locker und knittig
ausgelegtes Backblech legen und im Ofen auf der 2. Schiene
von unten ca. 15 Min. garen.

Danach das Filet mit Alufolie gut einpacken und ca. 5 Min. im
ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.

50 g kalte Butter in kleine Würfel schneiden, mit der
Portweinsmischung in die Schalottenreduktion einschwenken
(leichte Bindung) und abschmecken.

250 ml Portwein, roter

60 ml Aceto balsamico von guter
Qualität

12 kleine Schalotte(n)

50 g Butter, kalt (kann ruhig im TK
gelagert werden)

250 ml Kalbsfond

100 ml Wein, weiß, trocken

700 g Schweinefilet(s), (Mittelstück)

3 EL Olivenöl

Rosmarin, Thymian (Zweige)
nach Geschmack

Salz und Pfeffer

Schweinefilet mit Gratin vom weißen Spargel



4 Medaillons vom Schweinefilet
600 g Weisser Spargel
6 dicke Stangen
ein paar Tomaten
150 g Parmesan
etwas Saft 1/2 Zitrone
2-3 Zweige Rosmarin
3 Zehen Knoblauch
3 dicke Flocken Butter
zum Anbraten Butterschmalz
für die Soße Sahne
etwas Salz
etwas Pfeffer
etwas Olivenöl

Nimm das Fleisch 1/2 Stunde vor dem Braten aus dem Kühlschrank und mische es mit 1 Paar Scheiben Knoblauch, Meersalz, einem Zweig Rosmarin und ggf. etwas Olivenöl.

Entferne die holzigen Enden des Spargels und schäle ihn gründlich.

Wasche die Tomaten und schneide sie in ganz dünne Scheiben. Würfle den Knoblauch.

Heiz deinen Backofen auf 220 Grad vor. Dünste den Spargel mittels Dampfgaren oder im kochenden Salzwasser für 10 Minuten. So ist er perfekt vorbereitet für den Backofen.

Schichte in einer feuerfesten Form zunächst den gedämpften Spargel, die Butterflocken, den in Streifen geschnittenen Parmesan, die Tomatenscheiben und den Knoblauch auf. Mische die Rosmarinzweige und etwas Zitronensaft drunter und würze das Gratin schon jetzt mit etwas Salz und frisch gemahlenem Pfeffer. Backe das Gratin für 10 Minuten im Ofen bis der Parmesan leicht angebräunt ist.

Erhitze eine gusseiserne Pfanne, am Besten eine mit Grillstreifen. Schmelze das Butterschmalz darin und lege den Rosmarinzweig ins Fett. Nun kommen die Medaillons dazu. Brate sie von allen Seiten sehr scharf an. So entsteht eine schöne Kruste. Reduziere dann die Hitze und gare sie weiter bis zur gewünschten Garstufe. Bei meinen dicken Medaillons waren sie in 10 Minuten Medium gegart.

Nimm sie aus der Pfanne und lege sie auf einen vorgewärmten Teller. Schütte ein paar Schluck Sahne in die Pfanne und kratze mit einem Kochlöffel den Pfannenboden ab. So entsteht eine herrlich schmackhafte Soße.

Nimm den Spargel aus dem Ofen. Richte diesen vorsichtig auf vorgewärmten Tellern an und gib die Schweinemedallions dazu und garniere diese mit deiner Soße.

Schweinefilet - Spieße mit Barbecue - Sauce



Zutaten für 4 Portionen:

- 1 große** Paprikaschote(n), rote
- 1 große** Paprikaschote(n), gelbe
- 5** Zwiebel(n), rot
- 500 g** Schweinefilet(s) oder Rinderfilet
- 150 ml** Sauce (Barbecuesauce)

Grillspieße einmal etwas anders

Die Paprikaschoten putzen, waschen und in große Viertel schneiden. Die Zwiebeln schälen und ebenfalls in mittelgroße Viertel schneiden (ich verwende rote Zwiebel, weil sie milder im Geschmack sind). Das Schweine- oder Rinderfilet in möglichst gleich große Scheiben schneiden.

Anschließend abwechselnd - mit der Paprikaschote jeweils beginnend und endend - alles auf vier Spieße stecken und mit einer handelsüblichen Barbecuesauce nicht zu dick bestreichen.

Alle Spieße direkt auf den heißen Grill für ca. 15 Minuten bei etwas größerer Hitze geben und garen.

Als Beilagen eignen sich Pommes Frites sehr gut dazu. Die restliche Barbecuesauce zum Fleisch reichen.

Ist nicht nur ein Sommerrezept, wir haben es am Drei-Königstag gemacht - aber wichtig ist, es auf dem Grill zu machen, denn erst dadurch entsteht der gute rauchige Geschmack.

Schweinefilet im Blätterteigmantel



1. Grill vorheizen für direkte und indirekte Hitze (220°).
2. Filetstücke halbieren, etwas platt klopfen mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten maximal zwei Minuten direkt angrillen. Beiseite stellen und abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit das Gemüse (½ Karotte, ¼ Zucchini fein reiben) und mit Panko, Philadelphia und einem Eigelb vermischen und würzen mit Salz, Pfeffer und Muskat.
4. In die ausgekühlten Schweinefilets eine große Tasche schneiden und die Philadelphia-Mischung mit einem großen Löffel hineingeben.
5. Für die besonders raffinierte Version die Schweinefilets (vorsichtig, damit die Füllung nicht ausläuft) in Parmaschinken einwickeln. Anschließend den Blätterteig auf eine bemehlte Unterfläche geben und zu vier Vierecken ausrollen. Überflüssiges Mehl entfernen.
6. Die beiden restlichen Eigelbe und die Milch verrühren. Mit der Eimasse die Blätterteigrechtecke bepinseln, je ein Schweinefilet darauf legen und zu einem Päckchen formen und gut festdrücken (der Blätterteig sollte das Schweinefilet umschließen).
7. Die Blätterteigoberfläche mit der Eigelbmischung bestreichen.
8. Das Päckchen auf den mit Backpapier ausgelegten Pizzastein legen. Mit einer Gabel mehrfach einstechen oder einen kleinen Schornstein in den Teig machen.
9. Pizzastein indirekt im Grill platzieren und etwa 20-25 Min. Grillen, bis der Teig goldbraun ist und eine Kerntemperatur von 68° C erreicht ist.

2 Stueck Schweinefilet
Mittelstücke, je 350 g schwer
4 Scheibe_n Parmaschinken
350 g Gemüsestreifen,
blanchiert
4 Platte_n Blätterteig, je 75 g
100 g Kräuterfrischkäse
4 EL Panko
3 Stueck Eigelb
2 EL Milch
etwas Salz, Pfeffer und Muskat
250 g Süßkartoffeln, geschält
1 m._grosse Zwiebel, geschält
2 Stueck Zucchini
6 Stueck Eier
65 g Parmesan, gerieben
200 ml Sahne

Schweinefilet-Spieße auf Waldpilzen



Zubereitung:

1. Die Waldpilze putzen und in Scheiben schneiden. Das Schweinefilet in 8 lange Streifen schneiden, salzen, pfeffern und schlangenförmig auf 8 Holzspieße stecken. Die Spieße in Öl von allen Seiten scharf anbraten. Die Pflanzencreme und die Kräuter zufügen, in 3-4 Minuten fertig braten, aus der Pfanne nehmen und warm stellen.
2. Waldpilze und Zwiebel im Bratensatz bräunlich anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Hühnersuppe zugießen und 5 Minuten lang einreduzieren lassen, dann Rama Cremefine zum Kochen einrühren und cremig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Zartweizen in Salzwasser weich kochen und abgießen. Den Lauch in Ringe schneiden und in der Pflanzencreme anschwitzen. Den Zartweizen zufügen, kurz mitdünsten und abschmecken.
4. Die Waldpilzsauce und den Zartweizen auf die Teller geben, die Schweinefilet-Spieße auf den Pilzen anrichten. Mit Kräutern garniert servieren.

Tipp:

Probieren sie dieses Gericht einmal mit Rehrücken und verwenden sie Rotwein und Wildfond für die Sauce.

Zutaten für 4 Portionen:

400 g Waldpilze (gemischt)
500 g Schweinslungenbraten
2 EL Maiskeimöl
2 EL Rama Culinesse
(Pflanzencreme)
1 Zweig(e) Rosmarin
1 Zweig(e) Thymian
1 Zwiebel (fein gehackt)
1 Schuss Weißwein
1 Würfel Knorr Hühnersuppe (auf
100ml Wasser)
250 ml Rama Cremefine (zum
Kochen)
Salz
Pfeffer
8 Holzspießchen

Für den Zartweizen:

300 g Zartweizen
1 Lauch (grün)
1 EL Rama Culinesse
(Pflanzencreme)
Salz

Schweinefleisch maurisch gewürzt



Zubereitung:

1. Für das **Schweinefleisch maurisch gewürzt** das Schweinefleisch in 2 cm große Würfel schneiden. Die übrigen Zutaten bis auf die Hälfte vom Öl in einer großen Gratinform vermengen. Das Fleisch hinzufügen und mehrfach in der Marinade wenden.
2. Abdecken und 4-8 Stunden (oder eine Nacht lang) im Kühlschrank einmarinieren.
3. Den Backofen auf höchster Stufe vorheizen.
4. Wenn der Ofen heiß ist, die Fleischwürfel auf lange Metallspieße stecken. Den Grillrost einfetten, dann die Spieße auf den heißen Bratrost legen. Unter Wenden insgesamt 8-12 Minuten grillen.
5. Dabei gelegentlich mit dem übrigen Öl bestreichen. Wenn das Fleisch rundherum braun und durchgebraten ist, das **Schweinefleisch maurisch gewürzt** anrichten und servieren.

Tipp:

Unser Tipp: Verwenden Sie hochwertigen Rotwein für einen besonders feinen Geschmack!

Sie können das **Schweinefleisch maurisch gewürzt** auch auf dem Grill zubereiten.

Zutaten für 4 Portionen:

900 g Schweinefleisch (bzw. Kotelette)
1 Stk. Zwiebel (mittelgroß, fein gewürfelt)
3 Zehe(n) Knoblauch (durchgepresst)
3 EL Petersilie (feingehackt)
1 EL Paprikapulver (vorzugsweise spanisches)
1/2 TL Chiliflocken
1/2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)
1/2 TL Koriander (gemahlen)
1/2 TL Oregano (getrocknet)
1/4 TL Safranfäden
4 EL Olivenöl
2 EL Rotweinessig
2 EL Sherry (trocken, oder Weisswein)
1 TL Salz
1/2 TL Pfeffer

Schweinefleisch-Spieße



Zubereitung:

1. Zunächst Honig und Scampi-Paste mit 2 EL heißem Wasser durchrühren. Mit Sojasauce vermengen. Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden.
2. Schweinefleischerl einmal der Länge nach halbieren, dann diagonal in Scheiben schneiden. Die Scheibchen auf geölte Spieße stecken. Mit Knoblauch belegen und mit der Sojamischung begießen. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen, nach einer Stunde umdrehen.
3. Die Schweinefleisch-Spieße mit Küchenpapier abtrocknen. Im heißen Öl 3 bis 4 Minuten von jeder Seite anbraten.

Tipp:

Die Schweinefleisch-Spieße mit [Erdnusssauce](#) zu Tisch bringen.

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 TL Honig
- 2 EL Wasser
- 1 TL Garnelenpaste
- 8 EL Sojasauce
- 1 Zehe(n) Knoblauch
- 400 g Schweinefleisch
- 4 EL Öl
- Schaschlikspieß

Schweinekotelett



1. Alle Zutaten für die Marinade miteinander verrühren und die Koteletts mindestens 2 Stunden marinieren.
2. Den Grill für direkte und indirekte Hitze (180°) vorheizen.
3. Die Koteletts aus der Marinade nehmen und gut abtupfen (Knoblauch entfernen, da er sonst verbrennt). Die Koteletts von beiden Seiten 3 Minuten direkt an grillen, danach indirekt platzieren bis eine Kerntemperatur von etwa 68° erreicht ist. Anschließend runter nehmen und locker abgedeckt etwa 5 Minuten ruhen lassen.

4 Schweinekotelett, küchenfertig

Für die Marinade:

200 ml Pils

50 ml Olivenöl

1 TL Zwiebelpulver

1 TL Salz

1 TL Paprikapulver, geräuchert

1/2 TL Cumin, Kreuzkümmel

1/2 TL Cayenne Pfeffer

1/2 TL schwarzer Pfeffer,
gemahlen

3 Knoblauchzehen, fein gehackt

Saft von 1 Limette

Fleur de Sel

Schweinsbraten



- 2 kg Schweinebauch
- Pork Rub (Gewürzmischung)
- 2 TL Salz
- 2 TL Paprika
- 4 TL Knoblauchpulver
- 2 TL Senfpulver
- 2 TL schwarzen Pfeffer

- 01 Schneide das Fett des Schweinebauchs mit einem scharfen Messer in einem Rautenmuster und halte die Schnitte dabei ziemlich dicht beieinander.
 - 02 Lege den Schweinebauch mit der Hautseite nach unten auf ein Schneidebrett, verteile die Gewürzmischung großzügig auf dem Fleisch und lasse die Haut frei von der Einreibung.
 - 03 Schwenke den Schweinebauch und die Haut in reichlich Salz, um ein gutes Knistern zu erzielen.
-
- 01 Bereite den Grill für indirekte Hitze auf ca. 250°C vor. Wenn du einen 57cm Holzkohlegrill benutzt, benötigst du einen 1/2 Anzündkamin mit Weber-Briketts.
 - 02 Den Schweinebraten auf indirekte Hitze stellen und ca. 30 Minuten rösten lassen.
 - 03 Reduziere die Temperatur auf ca. 180 ° C und grille den Braten weitere 30 Minuten oder warte solange bis die Kerntemperatur 68-70°C erreicht hat.
 - 04 Nimm den Schweinebauch vom Grill und lasse ihn 10 Minuten ruhen, bevor du ihn anschneidest.

Schweinsbraten mit Dunkelbiersoße



- 2 kg** Schweinebraten
- 2 EL** Öl
- Salz
- Pfeffer
- 3** Zwiebel(n)
- 1 große** Karotte(n)
- 100 g** Sellerie
- 3** Kartoffel(n)
- 1 TL** Puderzucker
- 1 EL** Tomatenmark
- 250 ml** Bier, (Dunkelbier)
- ½ TL** Majoran
- etwas** Zitronenschale
- 2** Knoblauchzehe(n)
- 1** Lorbeerblatt
- 1 Liter** Brühe

Der Grundstein für einen guten Braten ist das Fleisch, deswegen hole ich meinen Braten immer vom Metzger meines Vertrauens. Auch wenn es viele Metzger gerne für Sie machen, bitte lassen Sie den Braten nicht schon vorab einschneiden.

Den Grill auf ca. 130°C vorheizen.

In der Zwischenzeit das Fleisch abwaschen und trocken tupfen. In einem Bräter 1 EL Öl erhitzen und den Braten von allen Fleischseiten kräftig anbraten (bitte nicht die Schwarte anbraten, das ist ein großer Fehler!). Das angebratene Fleisch aus dem Bräter nehmen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen (wieder nur die Fleischseite, nicht die Schwarte).

Jetzt ca. 500 ml der Brühe in den Bräter gießen und den Braten mit der Schwarte nach unten hinein geben. Die Schwarte sollte gut in der Brühe verschwinden. Der Bräter wandert jetzt für ca. 1 Stunde in den Grill.

Nach einer halben Stunde beginne ich mit den weiteren Vorbereitungen. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Spalten schneiden. Auch die Karotte und den Sellerie schälen und in breitere Scheiben bzw. in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Zuletzt die Kartoffeln schälen und je nach Größe halbieren bzw. vierteln.

Ist die Stunde vorüber, wird der Braten aus dem Grill genommen. Den Braten aus dem Bräter nehmen und den Fond auffangen. Den Bräter mit etwas Küchentrepp trocken wischen.

Den Grill auf 160°C hochheizen.

Jetzt ist die Schwarte weich gekocht und man kann sie wunderbar einschneiden. Ich schneide die Schwarte entgegen der Fleischfaser in ca. 0,5-1 cm breite Streifen (je nachdem, wie dick man den Braten aufschneiden möchte). Das Rautenmuster sieht zwar wunderschön aus, aber beim späteren Anschneiden springen die Krustenstücke ab und jeder hat unterschiedlich viel von der guten Kruste. Sollten sie nicht wissen, wie die Fleischfaser verläuft, dann einfach vom Metzger zeigen lassen, dann haben sie auch mit dem Einschneiden der Schwarte keine Probleme. Zum Einschneiden nehme ich immer ein Cuttermesser, das ich nur für diesen Zweck habe.

Jetzt ist es Zeit für den Soßenansatz. Das vorbereitete Gemüse (alles außer den Kartoffeln) in einer Pfanne mit dem restlichen Öl anbraten. Es sollte Farbe bekommen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zur Seite stellen. Anschließend den Puderzucker in den Bräter sieben und langsam karamellisieren lassen (mittlere Hitze). Dann das Tomatenmark zugeben und mitrösten (ca. halbe Minute, es sollte immer lecker riechen, nicht verbrannt). Jetzt mit einem Drittel vom Bier ablöschen und einreduzieren lassen. Wenn es die Konsistenz von Sirup hat, wieder ein Drittel Bier dazu und wieder reduzieren lassen. Jetzt das letzte Drittel Bier dazu und wieder einreduzieren lassen. Anschließend mit der gesamten Brühe (der aufgefangenen vom Schwarte kochen und den übrigen 500 ml) ablöschen. Dann das gebräunte Gemüse und die Kartoffeln in die Soße geben. Den Braten draufsetzen.

Der Bräter wandert jetzt für ca. 1 Stunde in Ofen. Man muss dem Braten keine Aufmerksamkeit schenken. Bitte auf keinen Fall begießen. Also einfach nur eine Uhr stellen und warten. Man kann sich in dieser Zeit um die Beilagen kümmern.

Nach einer Stunde den Bräter aus dem Ofen nehmen und den Ofen auf 220°C Oberhitze hochheizen.

Den Braten in eine kleine Form geben, die Schwarte kräftig salzen und dann für ca. 30 Minuten in den hochgeheizten Ofen geben. Das ist das Finish für die Kruste. Bitte den Braten immer im Auge behalten, damit die Kruste nicht verbrennt.

Die Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Ich sammle jetzt die Kartoffel- und Karottenstücke aus der Soße (sie sind eine superleckere Beilage) und halte sie mit ein bisschen Soße in einem Topf warm. Die Zwiebeln und den Sellerie drücke ich jetzt richtig aus, damit auch der letzte Tropfen Soße aufgefangen wird. Sollte es zu wenig sein, kann man sie mit ein wenig Bier (meistens hat man ja noch etwas übrig, da es immer 500 ml Flaschen sind) oder Fond (je nach Gusto) angießen. Ich gebe dann ein Stück Zitronenschale, den Majoran, das Lorbeerblatt und den Knoblauch dazu und lasse die Soße auf kleiner Hitze köcheln. Wer die Soße eher dicker mag, kann 1-2 Stücke von den Kartoffeln pürieren und damit die Soße binden. Nach ca. 10 Minuten die Soße abschmecken.

Den fertigen Braten aus dem Rohr nehmen, er sollte jetzt eine wunderschöne Kruste haben. Ich lasse ihn noch 10 Minuten ruhen. Anschließend entlang der eingeschnittenen Schwarte aufschneiden und mit der Soße anrichten.

Sosaties mit Marillen



Zutaten:

Für die Marinade:

- 3 Knoblauchzehen
- 3 Zwiebel
- 4 EL Marillenmarmelade
- 1 EL Zucker
- 2 EL Curry
- 1 TL Maisstärke
- 1 EL Weißwein
- Salz
- Pfeffer

Für die Spieße:

- 500 g Lammkeule (bzw. Schulter)
- 500 g Schweinefleisch
- 100 g Marillen (getrocknet)

1. Für Sosaties mit Marillen zunächst die Marinade vorbereiten. Dazu Knoblauch pressen, Zwiebel vierteln, mit den übrigen Zutaten für die Marinade sowie 4 EL Wasser durchrühren. Kurz zum Kochen bringen und dann auskühlen lassen. Das Fleisch in mittelgroße Stückchen schneiden, in die Marinade einlegen und eine Nacht lang ziehen lassen.
2. Marillen in kaltem Wasser für etwa 2 Stunden einweichen. Jetzt Wasser abschütten und mit Küchenrolle abtrocknen.
3. Als nächstes abwechselnd Fleisch und Marillen auf die Spieße stecken und die **Sosaties mit Marillen** über einem Holzkohlegrill rösten.

Tipp:

Als Beilage zu **Sosaties mit Marillen** passen Salate.

Souvlaki Spieß



- 800g Schweine- oder Lammfleisch
- 1 Esslöffel getrockneter Oregano
- 3 Esslöffel erhitzbares Olivenöl
- 2 Esslöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Zitronenabrieb
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 100ml trockenen Weißwein
- 1 Teelöffel Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Salz

Alle Zutaten (bis auf das Fleisch) verrührt Ihr zu einer Marinade.

Dann schneidet Ihr das Fleisch in nicht zu dicke Stücke oder Würfel, ganz nach Eurem persönlichen Geschmack. Wir haben den Souvlaki Spießen die gleiche Form gegeben, wie sie unser Lieblings-Griechen auch macht. Ihr könnt die Spieße aber auch so wie Schaschlikspieße aufstecken.

Das Fleisch gebt ihr dann in die Marinade und lasst es für 12-24 Stunden ziehen. Durch den Zitronensaft in der Marinade kann es sein, dass sich das Fleisch (durch die in der Zitrone enthaltene Säure) leicht gräulich verfärbt. Das ist kein Problem, denn der Zitronensaft macht das Fleisch sogar weicher und nach dem Grillen oder Braten wird davon nichts mehr zu sehen sein.

Danach steckt Ihr das Fleisch auf die Spieße und grillt sie bei direkter hoher Hitze. Dadurch dass das Fleisch nicht so dick geschnitten ist braucht Ihr dafür nicht lange und der Souvlaki Spieß bleibt schön saftig.

Die Spieße sind serviert mit einem Joghurt Dip, Ajvar, Reis und einem grünen Salat ein Hochgenuss.

Barbecue Spareribs



Die Zwiebeln fein hacken und in heißem Öl glasig anbraten. Die Pfanne vom Feuer nehmen und alle anderen Zutaten, bis auf die Spareribs, zugeben. Unter Rühren aufkochen und auf kleiner Flamme etwa 30 Minuten vor sich hin köcheln lassen. Die Spareribs zerteilen, alle Spareribs in eine Auflaufform geben. Die Rippchen 10-15 Minuten bei 250 Grad in den vorgeheizten Grill geben. Danach die zubereitete BBQ-Sauce dazugeben. Möglichst alle Spareribs sollen mit der Sauce bedeckt sein.

Die Auflaufform mit Alufolie abdecken. Dann 1 Stunde lang bei 200 Grad in den Grill. 15 Minuten vor Ende der Backzeit die Alufolie entfernen.

Dazu passen Ofenkartoffeln, die praktischerweise im Grill gleich noch mit Platz haben.

1 Zwiebel(n)

2 EL Essig

¼ Tasse Zitronensaft

1 Tasse Tomatenketchup

1 Tasse Sauce (Barbecue)

2 EL Worcestersauce

½ EL Senf

2 Tasse/n Wasser

½ TL Salz

1 kg Rippchen (Spareribs,

Spareribs mit Honigglasur



Spareribs in Stücke teilen, abspülen, trocken tupfen. Mit Pfeffer, Paprika und Majoran würzen, mit Öl bestreichen. Auf dem Grill legen und bei 200 Grad ca. 35 Minuten indirekt grillen. In der Zwischenzeit abgezogenen Knoblauch mit Salz zu einer Paste zerreiben. Kleingehackte Chilischote dazugeben. Tomatenketchup, Öl und Honig dazugeben. Mit Sherry abschmecken. Wer mag, kann nochmals Paprika und Pfeffer dazugeben. Nach etwa 20 Minuten der Bratzeit die Ketchup-Honig-Masse auf die Spareribs streichen und fertig braten.

- 1,2 kg** Rippchen (Spareribs), in Stücke geteilt
- Pfeffer
- Paprikapulver
- Majoran
- 5 EL** Öl
- 2 Zehe/n** Knoblauch
- Salz
- 1** Chilischote(n), getrocknet
- 3 EL** Tomatenketchup
- 3 EL** Öl (Olivenöl)
- 3 EL** Honig
- 3 EL** Sherry oder Weinbrand

Spare Ribs with Honey and Paprika



1/2 TL Paprika, mild
2 EL milde Soja Sauce
1 TL Apfelessig
3-4 große Spare Ribs
5-6 EL Ketchup (Heinz)
5-6 EL Honig
1-2 TL gehäufte Chiliflocken
etwas Zimt

Spare Ribs auf der Innenseite die Membranhaut entfernen, oder von Metzgermeister entfernen lassen. Wenn diese selber entfernt wird empfehle ich mit einem flachen Schraubendreher an einem der Knochen in der Mitte unter der Membranhaut nachzufahren und diese anschliessend ganzflächig abzuziehen. Anschliessend alle anderen Zutaten bei Raumtemperatur zusammenfügen. Spare Ribs mit der Marinade bestreichen und ca. 2 Stunden ruhen lassen (nicht im Kühlschrank). Grill egal ob mit Gas oder Holzkohle auf indirekte Grillieren oder am besten sogar smoken einstellen/vorbereiten. Dann die Spare Ribs mit der Innenseite gegen unten auf den Grillrost verteilen. Nach ca 30 minuten indirektem Grillen das erste Mal nochmals mit der Marinade bestreichen. Das vorbereitete Smoker Packet aus 2 Teilen nassen Woodchips und 1 Teil trockenen Chips auf Kohle auflegen. Die Spare Ribs sind gar, wenn das Fleisch fast vom Knochen fällt. Als Beilage eignet sich: Salat, Baguette, Country Fries, etc. je nach Lust und Laune.

Spareribs Szechuan



Rippenstücke in eine große, flache Schüssel legen. Übrige Zutaten in einer Schüssel mischen und die Marinade über die Rippchen gießen, dabei gleichmäßig bedecken, abdecken und über Nacht kaltstellen. Rippchen 1 Stunde vor dem Grillen aus dem Kühlschrank nehmen. Grill anheizen. Rippchen aus der Marinade nehmen und mit Küchenpapier trockentupfen. Übrige Marinade auf dem Herd zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 3 Minuten köcheln lassen. Wenn die Kohlen mit einer Ascheschicht überzogen sind, gleichmäßig auf die Kohlekörbe verteilen und eine Aluschale mit Wasser in die Mitte stellen. Die Rippchen über der Kohle von jeder Seite ca. 30 Sekunden direkt angrillen. Dann in den Spare Rib Halter über die Schale stellen und mit geschlossenem Deckel weitere 35 – 40 Minuten indirekt grillen. 10 Minuten vor Ende der Grillzeit mit der Marinade bestreichen. Zum Servieren in einzelne Rippen schneiden und Mangochutney dazu reichen.

3 EL heller Farinzucker
3 Zehen Knoblauch, zerdrückt
5 cm frischer Ingwer, fein gerieben
6 EL dunkle Sojasoße
3 EL Sonnenblumenöl
1 EL Sesamöl
etwas Mangochutney
4 Stück Schweinerippchen mit je 6 Rippen, Gesamtgewicht ca. 2 kg
2 TL Szechuan-Pfefferkörner, fein zerstoßen
1/2 TL gemahlener schwarzer Pfeffer
1 TL chinesisches Fünf-Gewürz-Pulver

Spareribs vom Grill



1,5 Kg Spareribs ca. 4 Baby-Back-Ribs / Kotelettrippchen / Leiterle

1 L Apfelsaft

60 g Magic Dust

1. Die Spareribs zunächst säubern, abtupfen und die Silberhaut abziehen. Hierzu benutzt man das Ende eines Teelöffels und fährt bei der vorletzten Rippe unter die Silberhaut und hebt sie an. Anschließend kann man die Haut mit einem Küchentuch greifen und abziehen.
2. Jetzt werden die Ribs in einem großen Behälter mit dem "Magic Dust" oder einem beliebigen anderen Rub (Trockenmarinade) ordentlich gewürzt und der Rub gut eingerieben. Dann in Frischhaltefolie gut verpackt und für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank gelagert.
3. Den Grill auf 140 Grad vorheizen und die Spareribs im indirekten Bereich platzieren und 1 Stunde lang grillen (nach 30 Minuten ggfs. einmal die Ribs durchtauschen, damit sie von allen Seiten gleichmäßig gebräunt werden. In dieser Zeit kann auch geräuchert werden. (140 Grad Deckelthermometer des Grills)
4. Eine große Ofenform (gut geeignet ist Konics von IKEA (<http://bit.ly/1P8IQJU>) mit ca. 1 Liter Apfelsaft füllen, so dass die Ribs, die auf dem Gitter liegen die Flüssigkeit aber nicht berühren
5. Die Schale nun mit Alufolie gut verschließen und auf den indirekten Bereich für mindestens 2 Stunden auf dem Grill bei 110 Grad platzieren. Wenn man mehr als 4 Ribs grillen möchte, dann verlängert sich die Dämpfphase. Bei mir waren es bei der doppelten Menge dann 3 Stunden Dämpfphase (110 Grad Deckelthermometer des Grills)
6. Bei größeren Mengen kann man auch die Ribs im Rib-Halter in den Behälter stellen, hier muss man aber aufpassen, dass die Spitzen nicht die Alufolie zerstechen
7. Die Spareribs sind gar, wenn sich das Fleisch langsam vom Knochen zurückzieht oder man fast die Knochen rausziehen kann
8. Jetzt werden die Ribs nochmal bei voller direkter Hitze etwa 5 Minuten direkt gegrillt und mit BBQ-Sauce nach Wunsch bestrichen (glaze).
9. Servieren mit Maiskolben / Backkartoffel etc.

Spieße mit Erdnusssoße



Fleisch in 2 - 3 cm breite, dünne Streifen schneiden.
Kokosmilch und 4 EL Sojasauce verrühren. Fleisch darin ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, würfeln und in 2 EL Öl anbraten. Erdnusscreme und 400 ml Wasser einrühren und ca. 5 Minuten einkochen. Mit Zitronensaft, Sambal Oelek, Zucker, Pfeffer und 2 EL Sojasauce abschmecken und warm stellen.

Fleisch abtupfen und wellenförmig auf Spieße ziehen. In 2 EL Öl pro Seite ca. 2 Minuten braten. Chili waschen, hacken, überstreuen. Nüsse hacken. Soße damit bestreuen und dazureichen.

- 750 g** Schweineschnitzel
- 50 ml** Kokosmilch
- 6 EL** Sojasauce
- 2 m.-große** Zwiebel(n)
- 2** Knoblauchzehe(n)
- 4 EL** Öl
- 4 EL** Erdnusscreme, stückige
- 400 ml** Wasser
- 2 TL** Zitronensaft
- 1 TL** Sambal Oelek
- Zucker
- 1** Chilischote(n), rot
- 2 EL** Erdnüsse
- Pfeffer

Südstaaten-Menü: Virginia Schinken mit Süßkartoffelstampf



für das Fleisch

- 1,5 kg Virginia Schinken
- 6 Maiskolben
- Butter für die Maiskolben
- 3 el Ahornsirup
- 3 el Cranberry Sirup optional
- 3 el fruchtigen Rub z.B. Don Marcos Cherry Bomb
- 12 Strauchtomaten klein

für den Süßkartoffelstampf

- 1 kg Süßkartoffeln
- 3 el Gewürzmischung für Kartoffeln
- 200 g Crème fraîche
- 400 g Gouda im Stück

Das Fleisch für 60 Minuten in kaltes Wasser einlegen, um den Salzgehalt zu mindern.

Das Fleisch so einschneiden...

...dass auf dem Fettdeckel ein Rautenmuster entsteht.

Den Fettdeckel mit einem fruchtigen Rub bestreuen...

...und in die Rauten einmassieren.

In die Mitte des Fleischstückes einen Kerntemperaturfühler stecken. Bei 110-130°C indirekt grillen oder smoken.

Nach ca. 2 Stunden den Fettdeckel mit dem Ahorn- und Cranberry Sirup einpinseln und dies nach jeweils 20-30 Minuten 2 mal wiederholen.

In der Zeit die Süßkartoffeln schälen...

...kochen, mit dem Crème fraîche und der Gewürzmischung in einer Schüssel vereinen und stampfen.

Den Gouda in dicke Streifen schneiden. Den Süßkartoffelstampf in Auflaufformen oder ähnlichem verteilen und die Käsestücke einstecken.

Die Maiskolben waschen und bereitstellen.

Die angestrebte Kerntemperatur von 70°C war nach 3,5 Stunden erreicht.

Um den Fettdeckel kross zu bekommen, habe ich das Fleisch für 10 Minuten bei 200°C Oberhitze in den Backofen gestellt. Danach habe ich es für 5 Minuten ruhen lassen.

Die Temperatur im Smoker oder Grill auf 200°C erhöhen. Den Süßkartoffelstampf für 30 Minuten und die Maiskolben für 20 Minuten mit indirekter Hitze zubereiten.

Die Maiskolben während der Zubereitungszeit mit flüssiger Butter bepinseln, in der sich etwas Salz befindet.

Das Fleisch in möglichst dünne Scheiben schneiden, während es sich in einer Schale befindet. Der so aufgefangene Fleischsaft kann entweder direkt serviert werden oder bildet die perfekte Grundlage für eine Sauce.

Die auf diesem Foto abgebildeten Scheiben sind schon etwas zu dick geschnitten. Der Fettdeckel wird dann etwas zu mächtig.

Weihnachtsmarkt-Pfanne Bohnen, Pulled Pork und Kartoffeln



Die Kartoffeln und Tomaten waschen. Die Maiskolben mit flüssiger Butter bestreichen und salzen.

Den Gasgrill zum Räuchern vorbereiten (siehe Link oben). Die Gemüsezwiebeln, die Maiskolben und die Kartoffeln auf den Grill oder Smoker legen...

...und dort bei 110°C für 45 Minuten bei indirekter Hitze räuchern.

In dieser Zeit die Bohnen, das Pulled Pork, das Tomatenmark und den Zimt in einer großen Pfanne mischen, die Temperaturen bis über 200°C aushält.

Die Karamellsauce in die Pfanne geben.

Den Glühwein in die Pfanne geben und alles sorgfältig vermischen.

Die Temperatur im Smoker oder Gasgrill auf 190°C erhöhen und die vorbereitete Bohnenpfanne einstellen. Die Maiskolben entnehmen, damit diese nicht austrocknen. Zwiebeln, Kartoffeln und Bohnen für 60 Minuten garen.

Die Tomaten einstellen und den Inhalt für weitere 60 Minuten garen.

Die Maiskolben zurück in den Garraum legen, damit diese wieder warm werden.

Nach weiteren 15 Minuten kann die Pfanne serviert werden. Dazu die Zwiebeln von der Schale befreien. Das geht nach der langen Zeit ganz leicht, man sollte aber die Hände vor der Hitze schützen. Die Zwiebeln zerkleinern und in einer Pfanne mit Butter kurz anrösten. Die Kartoffeln aufschneiden, in die Mitte der Pfanne legen und mit den gebackenen Bohnen füllen. Dazu die Tomaten und die Maiskolben legen.

400 g	Pulled Pork	Zubereitung siehe unten
4 Stücke	Kartoffeln	groß, mehlig kochend
2 Dosen	weiße Bohnen	a 400g
2 Dosen	Kidneybohnen	a 400g
2	Gemüsezwiebeln	
200 g	Tomatenmark	
4	Maiskolben	
	Zimt	
200 ml	Glühwein	
100 ml	Karamellsauce	
100 g	Butter	für Mails und Zwiebeln

Weißwurst Strudel



In der Küche:

01 Die Kartoffeln schälen und waschen, anschließend im Salzwasser kochen. Die Kartoffeln abgießen, auf dem Herd ausdämpfen lassen und pürieren. Mit Eigelb und Butter vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Etwas abkühlen lassen.

02 Das Sauerkraut aus der Dose auf ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser abspülen.

03 Die Zwiebel schälen und kleinwürfeln, das Öl in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Speckwürfel darin anschwitzen, das Sauerkraut hinzufügen und die Sahne dazugeben. 10 Minuten köcheln lassen.

04 Die Speisestärke mit 4 EL Wasser anrühren und das Sauerkraut damit abbinden. Etwas abkühlen lassen.

05 Die Weißwurst pellen und mit dem süßen Senf einreiben.

06 1 Strudelblatt hinlegen, mit Butter einfetten und ein Zweites darauflegen. Mit der Hälfte des Kartoffelpürees bestreichen - dabei unten und oben einen Rand von ca. 2 cm freilassen, links und rechts ca. 4 cm. Die Hälfte des Sauerkrauts auf dem Püree verteilen und 2 Weißwürste längs auf das untere Drittel legen.

07 Die Strudelblätter von unten her aufrollen -dafür sorgen, dass die Weißwürste komplett im Püree-Sauerkraut eingerollt sind. Die Seiten einklappen.

08 Den Pizzastein mit Backpapier belegen und den Strudel mit der Naht nach unten darauf geben, mit der Butter einstreichen.

09 Mit dem Rest genauso verfahren.

Am Grill:

01 Den Grill für indirektes Grillen bei ca. 180°C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57cm Holzkohlegrills wird ein halber Anzündkamin Weber® Brikettes benötigt.

02 Den Pizzastein mit dem Strudel indirekt im Grill platzieren und ca. 25-30 Minuten backen bis er goldbraun ist.

4 Weißwürste, ca. 150 g

1 kg Kartoffeln

4 Eigelb

60 g Butter

Salz

Pfeffer

Muskat

1 Dose Sauerkraut

1 Zwiebel

50 g Speckwürfel

2 EL Öl

100 g Sahne

2 EL Speisestärke

Salz

Pfeffer

Muskat

Winter Prime Rib Roast



- 5 Zweige Thymian (frisch)
- 5 Zweige Rosmarin (frisch)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 80 ml Olivenöl
- 3 kg Rippenbraten (mit Knochen)
- Salz
- Pfeffer

In der Küche:

- 01 Den Thymian und Rosmarin in einen Mörser geben.
- 02 Den Knoblauch und die Schalotten schälen, grob hacken und ebenfalls in den Mörser geben.
- 03 Alles mit einem Stößel zu einer Paste mahlen, das Olivenöl hinzugeben und anschließend mit Salz und Pfeffer würzen.
- 04 Die Rippen vom Fleisch trennen, das Fleisch mit dem Rub einreiben und danach die Knochen wieder mit Garn befestigen.

Am Grill:

- 01 Den Braten bei indirekter Hitze auf den Rost legen.
- 02 Die iGrill-Sonde in das Fleisch stecken, den Deckel vom Grill schließen und für etwa 90 - 120 Minuten grillen oder bis eine Kerntemperatur von 56°C erreicht ist.
- 03 Den Braten vom Grill nehmen und vor dem Servieren an einem warmen Ort für ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Wurstschaschlik



- 12 kleine Würstchen
- Gewürzmischung
- Kleine vorgekochte Kartoffeln
- Paprika
- Bratpaprika
- Champignons
- Zwiebeln
- Speiseöl

- Barbecue Sauce
- Chutney
- Joghurdip

Das Gemüse schneidet Ihr in grobe Stücke und dann steckt Ihr alles zusammen abwechselnd auf die Spieße. Achtet dabei darauf, dass Ihr immer etwas Gemüse und Kartoffeln beieinander steckt. Das Barbecue Gewürz mischt Ihr mit dem Speiseöl so, dass Ihr die Spieße damit einstreichen könnt.

Die Wurstschaschlik Spieße bratet, oder grillt Ihr bis das Gemüse knackig gegart ist und die Würste schöne Bratmarken haben. Kurz vor Schluss bestreicht Ihr die Kartoffeln und das Gemüse auf dem Spieß mit dem Gewürzöl. Wenn Ihr dabei über direktem Feuer grillt müsst Ihr etwas vorsichtig sein, damit Euch nicht so viel Öl in die Flammen tropft und Euch verbrennt.

Perfekt wird das Gericht dann noch, wenn Ihr ein paar leckere Dips und Saucen zum eindippen des Gemüses und den Kartoffeln dazu serviert.

Zwiebel-Honig-Braten



Grill auf 200°C vorheizen

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden, in ein Schälchen geben und mit dem Honig verrühren. Fleisch mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Öl und Butter in einem Bräter heiß machen. Fleisch von allen Seiten scharf anbraten. Mit etwas Wasser angießen, so ca. 2 cm hoch. Dann die Zwiebel-Honigmischung auf dem Braten verteilen und das Ganze in den Grill. Temperatur auf 150°C verringern! Nach ca. 20 Min. das Gemüse um den Braten herum in der Brühe verteilen. Dann das Ganze weitere 1 bis 1 1/2 Stunden im Grill lassen (ich stelle mir die Uhr immer auf 30 Min. und guck dann alle 30 Min. mal nach, um evtl. noch mal Wasser nachzugießen). Ca. 15 Min. vor Ende den Grill noch mal auf ca. 200°C aufheizen, dann werden die Zwiebeln noch ein wenig braun. Dann den Bräter rausholen und die Soße mit Mehl andicken.

1 kg Schweinebraten,
(Schweinelachsbraten)

2 Zwiebel(n), rote

4 TL Honig, cremiger

2 Handvoll Gemüse, (Mischgemüse aus
Möhren, Blumenkohl, Erbsen)
TK

1 Handvoll Knollensellerie, klein
geschnitten

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, edelsüß

Öl, zum Anbraten

Butter, zum Anbraten

Mehl, zum Andicken

n. B. Wasser

Bacon und Ei Muffins

Zutaten für 6 Bacon und Ei Muffins:

- 5 Eier
- 1-2 Päckchen Bacon
- fein geschnittenes Gemüse z.B. Paprika, Tomaten, oder Jalapenos
- Pfeffer und Salz
- 100 ml Sahne, oder Milch
- Frische Kräuter zum bestreuen
- 1-2 Hände voll geriebenen Käse z.B. Parmesan
- Tabasco
- Butter für den Toast
- Toastbrot



Die Form mit dem Bacon auskleiden. Die Eier mit den Gewürzen, dem Gemüse, der Sahne und dem geriebenen Käse verquirlen und in die Muffinform geben.

Die Bacon und Ei Muffins werden jetzt bei 180-200 Grad gegart, bis der Bacon schön knusprig ist und das Ei gestockt ist.

Zum Schluss die Muffins mit ein paar frischen Kräutern bestreuen und mit gebutterten Toastscheiben servieren. Die Freunde der pikanten Küche können die Bacon und Ei Muffins mit ein paar Spritzern Tabasco (oder einer anderen Chilisaucen) verfeinern.

Asiatische Schweinefleischpfanne mit grünem Spargel, Zwiebeln und Erbsen



Zuerst das Fleisch in feine Scheiben schneiden (ca. 5 mm dick). Knoblauch in eine Schüssel pressen oder klein hacken und in die Schüssel geben. Dann Sambal Oelek, etwas Koriander, einen EL Erdnussöl und Ketjap Manis dazugeben. Das Ganze gut durchrühren. Dann das Fleisch dazugeben und noch einmal vermengen. Für eine halbe Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Derweil den grünen Spargel vorbereiten. Dazu die unteren 1 - 2 cm abschneiden und die unteren 5 cm schälen. Die Stangen schräg in 2 - 3 cm lange Stücke schneiden.

Ist das Fleisch durchgezogen, eine Pfanne auf dem Herd erhitzen. Das Fleisch ca. 2 Minuten scharf anbraten. Danach aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Nun den Spargel mit den Zwiebeln in etwas Erdnussöl anbraten. Wenn der Spargel etwas weich geworden ist, gibt man die TK-Erbsen und das Fleisch mit dem Sud dazu. Durchschwenken, bis die Erbsen heiß sind.

Die Portion kann man entweder zu zweit mit Reis oder alleine ohne Reis essen.

200 g Schweinefilet(s)

100 g Spargel, grüner

100 g Erbsen, TK

1 TL Sambal Oelek

1 kleine Knoblauchzehe(n)

1 kleine Zwiebel(n)

2 EL Sojasauce, süße (Ketjap manis)

Erdnussöl, (Erdnussöl)

Korianderpulver

Bicol Express



- 500g Schweinekamm in Gulaschwürfel geschnitten
- 1 Zwiebel in Würfel geschnitten
- 250- 400 ml Kokosmilch
- 1 Knoblauchzehe in Würfel geschnitten
- 4 Hände voll grüne Bohnen
- 1 Esslöffel Öl
- Pfeffer/ Salz
- 2 EL Krabbenpaste

Das Schweinefleisch wird im Öl scharf angebraten. Dann kommen die Zwiebel und der Knoblauch hinzu und das Ganze wird nach Geschmack mit Kokosmilch aufgegossen. Die geputzten grünen Bohnen und die 2 EL Krabbenpaste werden jetzt dazu gegeben. Jetzt noch mit Pfeffer und Salz abschmecken und das Ganze für 25 Minuten schmoren lassen.

Dazu passt Reis ganz super!

Chili Lime Steak Bites



- 1 Pfund Top Lendensteak
- 1/2 Teelöffel Salz
- 1/2 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1/2 Teelöffel Knoblauchpulver
- 2 Esslöffel Chilipaste
- 1 Esslöffel Honig
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 2 Limetten geschält und entsaftet

1. Schneiden Sie das Steak in Stücke.
2. Legen Sie das Steak in eine kleine Schüssel und bestreuen Sie es mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver. Zum Überziehen umrühren das Steak in den Gewürzen.
3. Fügen Sie die Chili-Nudeln und den Honig hinzu und rühren Sie erneut um, um das Steak vollständig zu beschichten.
4. Stellen Sie eine 10-Zoll-Gusseisenpfanne auf mittlere bis hohe Hitze. Halten Sie Ihre Hand etwa 6 cm über die Pfanne, und wenn Sie die Hitze spüren können, fügen Sie das Olivenöl hinzu.
5. Braten Sie das Steak 1 Minute lang an, und drehen Sie dann die Steaks mit einer Zange oder einem Spatel um. Das Steak auf der zweiten Seite weitere 1 Minute anbraten, dann das Steak aus der Pfanne nehmen auf einen Teller schwenken.
6. Limettenschale und Limettensaft in die heiße Pfanne geben, umrühren und die Chili-Limetten-Sauce einschenken von den Steakbissen.



Filettopf

Zutaten

Für 4-5 Personen

1 kg Fleisch (Schweinefilet, Putenfleisch, - Hähnchenbrustfilet)
Sahne
Schmelzkäse
1 dicke oder 2-3 kleine Zwiebel(n)
1 gr. Dose Pfirsiche (geschnitten)
1 Glas Champignons
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 Glas Silberzwiebeln oder Maiskölbchen(ohne Saft)
1 Fl. Schaschliksoße
Creme fraiche

Anweisungen

Zwiebeln und Fleisch wie Gulasch anbraten(ca. 8 min.) mit dem Pfirsichsaft ablöschen Paprika gewürfelt dazugeben, garen lassen.

Silberzwiebeln, Champignons und Schaschliksoße dazugeben und durchkochen. Dann Sahne, Creme fraiche, und Käse einrühren, und zuletzt die geviertelten Pfirsiche darunter heben.

Als Beilage:

Curryreis / franz. Brot und Salat

Gebeizte Schweinelendchen nach Wildschweinart



Die Wacholderbeeren und Pfefferkörner zerstoßen, die Lorbeerblätter zerpfücken. Alles mit Wein, Essig, Öl und Knoblauchgranulat vermischen und die Lenden darin mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht einlegen.

Die Lenden aus der Marinade nehmen (die Beize nicht wegschütten, wird noch gebraucht), abtrocknen und in der Butter braun braten. Achtung, durch den Balsamico wird es schnell schwarz! Die Lenden aus der Pfanne nehmen und warmstellen.

Den Bratensatz mit der Fleischbrühe lösen. Die Beize abschmecken und absieben. Die Beize nach und nach zugeben (sonst wird es evtl. zu sauer). Mit Salz, Pfeffer und Zucker (oder Süßstoff) abschmecken. Die Creme fraîche mit einem Schneebesen einrühren und evtl. etwas andicken. Die Hitze auf kleine Stufe reduzieren. Die Lenden in die Soße legen und ziehen lassen.

Dazu passen Speckbohnen und Kartoffelkroketten, Blaukraut und Semmelknödel.

- 2 Schweinefilet(s) (à 500 g)
- 6 Wacholderbeere(n)
- 6 Pfefferkörner
- 2 große Lorbeerblätter
- 1 TL Knoblauchgranulat
- 1/8 Liter Rotwein
- 1/8 Liter Balsamico
- 4 EL Öl, kein Olivenöl
- 40 g Butter oder Butterschmalz
- 1/4 Liter Fleischbrühe
- 1 Becher Crème fraîche
- Salz und Pfeffer
- Zucker



Rotes Schweinefleisch-Curry

2 EL Pflanzenöl
1 Zwiebel, grob gehackt
2 Knoblauchzehen, gehackt
500 g Schweinefilet, in dicken Streifen
1 rote Paprika, gewürfelt
200 g Champignons, geviertelt
2 EL rote Currypaste
120 g Kokoscreme, gewürfelt
300 ml heiße Fleisch-oder Gemüsebrühe
2 EL Sojasauce
4 Tomaten, enthäutet, entkernt und gehackt
1 Handvoll frischer Koriander, gehackt
gekochte Nudeln oder gekochter
Reis, zum Servieren

Das Öl im Dutch-Oven erhitzen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und 1-2 Minuten weich dünsten, aber nicht bräunen.

Die Fleischstreifen zufügen und unter Wenden 3 Minuten rundum braun anbraten. Paprika, Champignons und Currypaste zugeben und alles gut verrühren.

Die Kokoscreme in der heißen Brühe auflösen und mit der Sojasauce in den Wok geben. Alles kurz aufkochen und dann bei reduzierter Hitze 4-5 Minuten eindicken lassen.

Tomaten und Koriander zugeben und 1-2 Minuten mitköcheln lassen. Das Curry mit Nudeln oder Reis servieren.

Schweinefilet in Cognacsauce



Das Schweinefilet von Sehnen und Fett befreien und in 12 Medaillons zerteilen. Den Knoblauch fein hacken, mit gemahlenem Pfeffer vermengen und die Medaillons damit einreiben. Mit Olivenöl bestreichen. Die Rosmarinzweige halbieren und jeweils am unteren Ende von den Nadeln befreien. Um jedes Medaillon eine Speckscheibe wickeln und mit den Rosmarinzweigen feststecken. Thymianblättchen abzupfen und mit den Rosmarinnadeln und den Salbeiblättchen über die Medaillons geben. Zugedeckt im Kühlschrank 2 Stunden ziehen lassen.

Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und die Schweinemedaillons von allen Seiten knusprig anbraten, herausnehmen und in Alufolie gewickelt im Backofen (vorgeheizt, 60 Grad) warmstellen.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden, Pilze putzen und in dicke Scheiben schneiden. In der Pfanne mit dem Bratensatz alles andünsten, gegebenenfalls noch etwas Fett hinzufügen. Mit Cognac ablöschen und die Sahne angießen, etwas einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Medaillons anrichten.

- 800 g** Schweinefilet(s)
- 1 Zehe/n** Knoblauch
 - Pfeffer, aus der Mühle
 - Salz
- 2 EL** Olivenöl
- 4 Blätter** Salbei
- 12 Scheibe/n** Speck, durchwachsen (Bacon)
- 6 Zweig/e** Rosmarin
 - 250 g** Champignons, kleine
 - 40 ml** Cognac
 - 1 kleine** Zwiebel(n)
 - 200 ml** Sahne
 - 4 Zweig/e** Thymian
 - 2 EL** Butterschmalz

Schweinelende mit Pilzen auf Toast, mit Käse überbacken



- 500 g** Schweinelende(n)
- 500 g** Champignons
- 1 kleine** Zwiebel(n)
- 1 Becher** Crème fraîche
- 8 Scheibe/n** Käse, Gouda (Scheiben in Toastbrotgröße)
- 4 Scheibe/n** Toastbrot
- n. B.** Salz
- n. B.** Pfeffer

Schweinelende parieren, Medaillons schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel fein hacken, Pilze putzen und in Scheiben schneiden.

Medaillons in etwas Öl von beiden Seiten ca. 2 Minuten braten und warm stellen.

Zwiebeln in der gleichen Pfanne in etwas Butterschmalz oder Margarine kurz andünsten. Pilze dazu geben und so lange braten, bis sie eine schöne Farbe haben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Creme fraiche einrühren, aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Toastbrot toasten, die Lende auf dem Toast verteilen, Pilze darüber geben und mit dem Käse belegen. Solange im Ofen überbacken bis der Käse verlaufen ist.

Schweinefilet in Kräuter-Senf Soße



Filet mit Salz und Pfeffer einreiben und im heißen Öl von allen Seiten scharf anbraten. Schalotten zufügen und mit anbraten. Das Fleisch mit Senf bestreichen, den Wein zufügen und mit Deckel 10 Min. schmoren. Fleisch herausnehmen und warm halten.

Crème fraîche einrühren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, etwas einköcheln, dann die Kräuter in die Soße geben und nochmals abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden, auf 2 Teller verteilen und mit Soße überziehen.

1 m.-großes Schweinefilet, (ca. 400g)

6 kleine Schalotten, in Viertel geschnitten

½ EL, gestr. Senf, (Kräutersenf)

100 ml Weißwein

125 g Crème fraîche mit Kräutern

Petersilie, glatte, in Streifen schneiden

Basilikum, in Streifen schneiden

2 EL Öl

Zucker

Salz und Pfeffer, frisch

Schweinefilet mit Rucola und grünem Spargel



Das Schweinefilet am Stück pfeffern, in einer Pfanne von allen Seiten in Olivenöl ca. 2 Min. anbraten, und anschließend für ca. 20 Min. bei 175 Grad in den Backofen geben.

Den Spargel in gesalzenem Wasser ca. 2 Min. vorkochen, abtropfen, blanchieren und in der Pfanne mit etwas Olivenöl weitergaren. Nach ca. 3 Min. die geschälten Champignons dazu geben. Nach weiteren 3 Min. vom Herd nehmen, salzen und pfeffern, beiseite stellen.

Raukesalat waschen und auf Tellern anrichten.

Vinaigrette: Olivenöl, Balsamicoessig, Knoblauchzehe, etwas Saft einer Zitrone, Senf, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Zucker - alles mit dem Zauberstab verrühren.

Das Filet nach der Garzeit in Alupapier etwas ruhen lassen, in Scheiben tranchieren und auf dem Salat anrichten, den Spargel dazu geben, den Parmesan darüber hobeln und die Vinaigrette darauf verteilen.

200 g Schweinefilet(s)

1 Handvoll Rauke

6 Spargelspitzen, grün

4 Champignons, rosè

etwas Parmesan am Stück

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Für das Dressing:

2 Teil/e Olivenöl, natives

1 Teil/e Balsamico

1 Zehe/n Knoblauch

etwas Zitronensaft

1 TL Senf, scharf

Salz und Pfeffer, weißer, aus der Mühle

Zucker

Babi Pangang Schweinefleisch süßsauer aus Indonesien



4 Scheibe/n Schweinenacken, ohne Knochen

Für die Marinade:

1 m.-große Zwiebel(n), fein gehackt
1 EL Ingwerwurzel, fein gehackt
1 Zehe/n Knoblauch, gehackt
3 EL Erdnussöl
4 EL Ketjap Manis
1 TL Zitronensaft
Salz und Pfeffer

Für die Sauce:

4 EL Erdnussöl
3 EL Palmzucker
1 kleine Zwiebel(n), gehackt
1 Zehe/n Knoblauch, fein gehackt
1 EL Weißweinessig
1 EL Ketchup
1 EL Tomatenmark
2 EL Chilisauce
2 dl Wasser
Koriandergrün, fein gehackt

Alle Zutaten für die Marinade gut mischen. Das Fleisch in eine Schüssel legen und mit der Marinade begießen. Mit Alufolie abdecken und 2-3 Stunden marinieren lassen.

Das Fleisch mit der Marinade in einen Topf geben, mit Wasser bedecken und offen bei schwacher Hitze 1-1,5 Std. köcheln lassen, bis die Flüssigkeit weitgehend verdampft ist.

Danach das Fleisch abkühlen lassen, in Streifen schneiden und im heißen Wok in Erdnussöl scharf anbraten. Palmzucker aufstreuen und karamellisieren lassen. Zwiebel und Knoblauch zufügen und mit dem Essig ablöschen. Ketchup, Tomatenmark, Chilisauce und Wasser zugeben und etwas einkochen lassen. Mit Koriander bestreuen und mit Reis servieren.

Steak mit Bohneneintopf



1. Rindersteaks in Backpapier auf Zimmertemperatur kommen lassen.
2. Grill mit GBS Pfanne für direkte hohe Hitze vorheizen. Etwas Öl in die Pfanne geben und den Speck darin anschwitzen. Danach Zwiebeln und Paprika hinzugeben. Tomatenmark untermengen und das Ganze mit Weißwein ablöschen. Nun die Gewürze und die Brühe hinzufügen und 45 Minuten leise köcheln lassen.
3. Die Bohnen hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und warm stellen.
4. Die Steaks von beiden Seiten 3-4 Minuten angrillen, dann in die indirekte Zone legen und ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 52°-53° erreicht ist. Bohneneintopf daneben stellen. Das Fleisch vom Grill holen und 3-4 Minuten locker abgedeckt ruhen lassen.

2 Rindersteaks á 450g - 500g
Bohnen, nach Belieben
2 Zwiebeln, gewürfelt
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Rote Paprika, gewürfelt
250 g Speckwürfel
0,1 l Weißwein
2 EL Tomatenmark
1 EL Oregano
1 EL Paprikapulver
4 Lorbeerblätter
½ l Rinderbrühe
Rapsöl
Salz, Pfeffer und Zucker

Thai Lychee Curry



Zwiebel klein hacken, in erhitztem Öl anschwitzen, das Fleisch hinzugeben (Wichtig hierbei: auf höchster Herdstufe). Das Ganze mit dem Saft der Lychees aus der Dose ablöschen, das Curry (je nach gewünschter Schärfe dosieren) zufügen und in einigen Schritten die Kokosmilch hinzugeben. Das Ganze etwas einkochen. Anschließend die Paprikaschoten klein geschnitten hinzugeben (Streifen sind ideal) und kurz später die halbierten Lychees zugeben. Diese nur noch kurz mitkochen.

Auf dem Teller noch etwas (Thai-) oder normales Basilikum zur Garnierung hinzugeben.

- Schweinebraten, in dünne
- 400 g** Scheiben geschnitten oder geschnetzelt
- 1 Dose** Litschi(s) / Lychees, abgetropft und halbiert, Saft aufbewahren
- 1 Dose** Kokosmilch
 - 2** Paprikaschote(n)
 - 1 TL** Currypaste, rote
 - Basilikum oder Thaibasilikum, einige Blätter davon
 - 1** Zwiebel(n)
- etwas** Öl (Sesamöl), oder ähnliches

Pork Burnt Ends



1,5 kg Schweinenacken
2 Esslöffel Magic Dust
300 ml BBQ-Sauce nach Eurer Wahl
40-80ml Ahornsirup
4 große Butterflocken
Räucherchips

Zuerst nehmt Ihr den Nacken und schneidet ihn in ca. 2 cm große Scheiben (die Pork Burnt Ends sollten am Ende jeweils 2x2cm groß sein), die Ihr dann mit dem Rub einreibt. Hierfür eignet sich eine Plastikschüssel mit Deckel super; einfach das Fleisch reinlegen, den Rub dazugeben, Deckel drauf und schütteln.

Räuchern

Nun packt Ihr die Räucherbox auf den auf ca. 120-130 Grad aufgeheizten Grill und dann kommen die Schweinefleischscheiben dazu. Am besten ist es, wenn die Räucherbox direkte Hitze (wir haben unsere direkt auf dem Brenner gesetzt) abbekommt und das Fleisch indirekt geräuchert wird (auf der anderen Seite des Grills).

Sobald die Kerntemperatur 72-75 Grad erreicht hat, nehmt die geräucherten Steaks vom Grill und schneidet jetzt die 2x2 cm Würfel daraus.

Die kommen dann zusammen mit der mit dem Ahornsirup verdünnten BBQ-Sauce und den Butterflocken in eine Aluwanne (wir machen hier bewusst keine genauen Angaben zum Mischverhältnis, denn Ihr solltet etwas mit den Mengen experimentieren bis Ihr genau Euren Geschmack getroffen habt) und dann geht es bei 140-150 Grad nochmal auf den Grill. Dabei wendet Ihr die Würfel immer mal wieder in der Sauce, die beim Grillen immer dickflüssiger wird. Sobald die Pork Burnt Ends eine schöne leicht dunkle Kruste haben, nehmt Ihr sie vom Grill, und lasst sie noch ein paar Minuten ruhen (sie sind noch recht heiß). Ab dann heißt es: Nächste Haltestelle Geschmackshimmel!



Rippchen vom Smoker

3 kg	Rippchen pro Person
245 g	harte Karamellbonbons z.B. Werther's Original
0,5 Teelöffel	Habanero-Pulver
2 tl	Salz
6 el	Teriyaki-Sauce
1 Messerspitze	Fünf-Gewürze-Pulver

1. Es beginnt immer mit dem Entfernen der Silberhaut. Dazu mit dem Ende eines Löffels unter die Haut fahren und diese Ablösen.
2. Danach kann die Haut leicht abgezogen werden. Für einen besseren Griff kann ein Küchentuch hilfreich sein. Anschließend sollte man die Rippchen nach Knochensplintern untersuchen, indem man sie mit den Fingern "abfährt". Diese bleiben manchmal vom zerteilen übrig und haben natürlich nichts im Essen verlohren.
3. Die Bonbons mit dem Salz und dem Habanero-Pulver in einen Mixer geben und zu einem Pulver zerkleinern. Die Rippchen dabei großzügig bestreuen und 1-12 Stunden abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Außerdem kann man die dünnen und schmalen Enden abtrennen, die auf dem Foto rechts nicht vorhanden sind, da diese bei der Zubereitung zum Austrocknen neigen.
4. Das Fünf-Gewürze-Pulver mit der Teriyaki-Sauce vermischen und mit einem Pinsel auf die Rippchen streichen.
5. Die Rippchen auf den Smoker legen und bei 90-100°C garen lassen.
6. Die Ribs gelegentlich mit einer Flüssigkeit besprühen. Das kann z.B. ein Saft oder Cola sein. Das sorgt dafür, dass die Rippchen nicht austrocknen, während sie im Rauch garen.
7. Nach einer Stunde sollte man die Rippchen einmal wenden und im Garraum umschichten, damit sie gleichmäßig Farbe bekommen. Diesen Vorgang sollte man einmal jeweils nach 60 Minuten wiederholen.
8. Nach insgesamt 4 Stunden auf dem Smoker kann man den Zustand des Fleisches schon einmal überprüfen. Lösen sich die Knochen? Lassen sich die Rippchen schon leicht teilen? Wenn das der Fall ist, kann man sie mit geschmolzener Butter bestreichen und weitere 20 Minuten garen lassen. Dann kann auch schon serviert werden.
9. Als Beitrage eignen sich z.B. Kartoffelecken, Gitterkartoffeln, Pommes oder auch Süßkartoffel-Pommes.
10. Die BBQ-Sauce kann man zum gut getrennt servieren. Der Genuss der Rippchen ist auch ohne sie ein Erlebnis.

Spareribs aus dem hickoryrauch



- 01** Den Smoker für indirekte, schwache Hitze 110 to 120°C vorbereiten.
- 02** In einer mittelgroßen Schüssel die Zutaten für die Gewürzmischung vermengen. Die Spareribs mit der Fleischseite nach oben auf ein Schneidbrett legen. Der Fettlinie folgen, die die fleischigen Rippchen von den zähen Knorpelenden des Rippchenstrangs trennen, und die Enden abschneiden. Die Rippchenstränge umdrehen. Den Fleischlappen in der Mitte der Rippchenstränge abschneiden. Zudem den Fleischlappen unter dem kürzeren Ende der Rippchen abschneiden. Die Spitze eines stumpfen Küchenmessers unter die Silberhaut auf der Rückseite der Rippchenstränge schieben. Die Silberhaut anheben und lockern, bis sie reißt. Mit einem Stück Küchenpapier eine Ecke der Silberhaut greifen und die Haut abziehen. Die Spareribs rundherum mit der Gewürzmischung einreiben; dabei auf der Fleischseite mehr Gewürzmischung verwenden als auf der Knochenseite.
- 03** In einer kleinen Sprühflasche 175 ml Apfelsaft und 60 ml Apfelessig mischen.
- 04** Den Grillrost mit der Bürste reinigen. 2 Wood Chunks auf die Glut legen. Bei geschlossenem Deckel die Spareribs mit den Knochenseiten nach unten über indirekter, sehr schwacher Hitze 4–5 Stunden grillen. Zum Ende der Garzeit sollte ca. 1 cm von den Knochenenden sichtbar sein. Nach jeder Stunde glühende Briketts nachlegen, um die Hitze aufrechtzuerhalten. Außerdem je ein Wood Chunk dazugeben (bis sie aufgebraucht sind) und die Rippchen rundherum mit der Saft-Essig-Mischung besprühen. In der Zwischenzeit die Sauce zubereiten.
- 05** In einem mittelgroßen Topf alle Zutaten für die Sauce mischen und aufkochen. Die Hitze reduzieren und bei schwacher Hitze 15–20 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
- 06** Die gegarten Spareribs vom Grill nehmen. Die Rippchenstränge von beiden Seiten mit der Sauce bestreichen und jeweils in feuchtes Backpapier wickeln. Anschließend in extrastarke Alufolie wickeln. Die Folienpäckchen im Smoker auf den oberen Rost legen. Die Spareribs über indirekter, sehr schwacher Hitze bei geschlossenem Deckel 45–60 Minuten weitergrillen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lässt. Die Spareribs aus dem Smoker nehmen und nochmals von beiden Seiten mit Sauce bestreichen. Die marinierten Rippchenstränge für weitere 15 Minuten auf den Grill legen 110°C. Die Stränge in einzelne Rippchen schneiden. Warm mit der restlichen Sauce servieren.

4 Sparerib-Stränge, je 1,1–1,6 kg

175 ml ungesüßter Apfelsaft

60 ml Apfelessig

FÜR DIE GEWÜRZMISCHUNG

2 EL Kochsalz

2 EL Ancho-Chilipulver

2 EL Ancho-Chilipulver

2 EL Knoblauchgranulat

1 EL gemahlener Kreuzkümmel

2 EL geriebener schwarzer Pfeffer

FÜR DIE SAUCE

475 ml Ketchup

120 ml ungesüßter Apfelsaft

60 ml Apfelessig

60 ml Senf

2 EL Melasse

2 EL Worcestersoße

1 TL Knoblauchgranulat

¼ TL Chipotle-Chilipulver

Barbecue-Spareribs mit Chili-Speckbaguette



Zutaten (für vier Portionen)

- 1,2 kg Spareribs, naturbelassen
- 3 EL Ketchup
- 2 EL Tomatenmark
- Saft von 2 Limetten
- 2 EL Ahornsirup
- 2 EL frisch geriebener Ingwer
- 3 gehackte Knoblauchzehen
- 2 EL gestoßener bunter Pfeffer

- 4 Knoblauchzehen mit Haut
- 2 Rosmarinzweige
- 2 Thymianzweige

- 2 Chilischoten in feine Würfel geschnitten
- 2 EL mediterrane gehackte Kräuter
- 2 EL Olivenöl
- 1 Peperoni-Ciabatta oder Baguette
- 12 magere Bauchspeckscheiben
- Salz, Pfeffer

Mithilfe eines Löffels am Knochen entlang die Innenhaut vom Sparerib herunterziehen. Ketchup mit Tomatenmark, Limettensaft, Ahornsirup, frisch geriebenem Ingwer, gehackten Knoblauchzehen und gestoßenem buntem Pfeffer gut verrühren. Spareribs damit auf der Innen- und Außenseite einstreichen und in heißer Pfanne mit etwas Olivenöl beidseitig anbraten. Knoblauchzehen (mit Haut) etwas andrücken und mit Rosmarin- und Thymianzweigen zugeben. Spareribs im vorgeheizten Backofen bei Niedrigtemperatur von 80 Grad Celsius circa 2 1/2 Stunden garen lassen.

Feine Würfel von der Chilischote mit gehackten mediterranen Kräutern und etwas Olivenöl verrühren. Ciabatta oder Baguette längs aufschneiden, mit dem Chiligemisch einstreichen und mit Speckscheiben umwickeln. Im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad Celsius langsam kross gehen lassen.

Spareribs und Speckbrot auf einem Holzbrett anrichten und servieren.

Braumeisterkotelett

Zutaten (für vier Portionen)



Kotelett

4 (dicke) Kasseler Stielkoteletts (roh)
2 EL grober Senf
100 g Brösel von Laugengebäck (frisch gerieben)
50 g Hopfenblüten (oder Hopfentee)
2 Eier
50 g Malz (oder Malzkaffee)
Schweineschmalz zum Braten

Bayrisch Kraut

Zucker
Kümmel
1 Spitzkohl (oder Weißkohl)
Majoran
Pfeffer, Salz

Sauce

1 EL grober Senf
200 ml dunkler Fond (Bratensauce, Demi Glace)
150 ml Malzbier
1 EL Malz
(1 EL Speisestärke)

Zubereitung (30 Minuten, ohne Garzeiten)

Die Koteletts mit Senf einreiben. Laugenbrösel mit Hopfenblüten würzen (Achtung: intensiv bitter). Eier mit etwas Malzbier aufschlagen, Malz bereitstellen.

Koteletts panieren: erst in Malz, dann in Ei, dann in Laugenbröseln wenden. Anbraten in Schweineschmalz und anschließend bei 130 Grad im Backofen durchgaren.

Währenddessen das Bayrisch Kraut herstellen: Zucker in einem Topf schmelzen lassen, Kümmel darin anrösten. Spitzkohl in grobe Rechtecke schneiden, in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel und milder Hitze schmoren lassen. Dann Majoran grob gezupft dazugeben und abschmecken.

Für die Sauce den Senf anrösten, den dunklen Fond zugeben und aufkochen. Mit Malzbier abschmecken und mit Malz sowie, falls nötig, zusätzlich mit etwas angerührter Speisestärke abbinden.

Kotelett mit Bayrisch Kraut und Sauce servieren. Wer mag, kann frische Brezeln dazu reichen.

Bayerischer Leberkäse - selbstgebacken

2 Std 30 Min



Foto: © tigerlilly63

Zutaten für 6 Personen

<input type="checkbox"/>	Für 1 kg Fleischbrät benötigt man:	
<input type="checkbox"/>	mageres Schweinefleisch	300 g
<input type="checkbox"/>	sehniges Rindfleisch z.B. Gulaschfleisch	300 g
<input type="checkbox"/>	fetter Schweinebauch, oder 300 g Schweinebauch und 100 g fetten Speck ohne Schwarte	400 g
<input type="checkbox"/>	Für die Gewürzmischung:	
<input type="checkbox"/>	Pökelsalz, Pökelsalz benötigt man, um das Fleisch umzuröten	22 g
<input type="checkbox"/>	weißer Pfeffer, gemahlen	3 g
<input type="checkbox"/>	Majoran, gerebelt	0,5 g
<input type="checkbox"/>	Thymian, gemahlen	0,5 g
<input type="checkbox"/>	Macis, gemahlen - Macis ist Muskatblüte	0,5 g
<input type="checkbox"/>	Ingwer gemahlen	0,5 g
<input type="checkbox"/>	Eiswürfel pro kg Fleisch	300 g

Zubereitung

1. Das Fleisch in kleine Würfel schneiden und für etwa 30-45 Minuten in den Gefrierschrank stellen. Das Fleisch sollte angefroren sein, nicht durchgefrieren lassen.
2. Mindestens 300 g Eiswürfel pro kg Fleisch herstellen und diese, bevor man mit dem Fleisch beginnt, in der Küchenmaschine crushen bis Eisschnee entsteht und beiseite stellen oder kurzfristig nochmal in den Gefrierschrank stellen. Das kleingeschnittene Fleisch muss angefroren sein und mit den Gewürzen ordentlich vermischt werden. Es sollte schnell gehen, damit das Fleisch nicht zu warm wird.
3. Das Fleisch durch einen Fleischwolf (kleinste Scheibe, sehr fein) drehen. Das muss sehr schnell und mit sehr schneller Umdrehung in ca. 1-2 Minuten geschehen. Nun Eisschnee und das Fleisch noch einmal miteinander durch den Fleischwolf drehen. Es muss jetzt eine feine, aber zähe Masse entstehen.
4. Dann am besten erst noch eine Kochprobe machen: In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Herdplatte ausschalten. Mit einem Esslöffel etwas Brät abstechen und zu Klößchen formen. Wenn das Brät nockerl seine Form behält und nicht auseinander fällt, hat es die richtige Konsistenz.
5. Eine Kastenform (oder Aluschale) die gut gekühlt ist, gut ausfetten. Das Fett sollte hoch erhitzen sein (z.B. Palmöl oder Biskin). Wenn die Form richtig kalt ist, bleibt das Fett schön in allen Ecken hängen und der Leberkäse lässt sich später beim Stürzen aus der Form lösen. Die Masse muss jetzt gut in die Form gedrückt werden, damit keine Luftblasen im Teig bleiben.
6. Die Oberfläche noch mit einem Teigschaber (in kaltes Wasser, am besten Eiswasser tauchen) glatt streichen. Wer mag kann auch ein Rautenmuster eindrücken.
7. Die Leberkäse-Brät oder Kalbsbrät (in der Kastenform oder Aluschale) auf der mittleren Schiene in den kalten Backofen stellen. Eine mit Wasser gefüllte, feuerfeste Schüssel auf den Boden des Backofens stellen. Die Backofentemperatur auf 150-160 Grad (Ober-/Unterhitze, Heißluft ist nicht geeignet) einstellen und den Leberkäse etwa 75 - 90 Minuten backen. Der Leberkäse soll eine schöne Kruste bekommen und trotzdem noch saftig sein. Sollte er dennoch zu blass sein, einfach für ca. 5 Minuten den Backofengrill zuschalten.
8. Dann den Leberkäse aus der Schale stürzen, und in Scheiben geschnitten auf eine Platte anrichten und servieren.
9. Dazu schmeckt selbst zubereiteter warmer Kartoffelsalat oder frische Brez'n.
10. Tipp: Fertige Fleischbrät gibt es in Bayern auch beim Metzger zu kaufen. Hier hat fast jeder Metzger sein Geheimrezept. Die Fleischbrät wird in Aluschalen portioniert.

Cordon Bleu Braten



1 KG Lachsbraten

2 EL Magic Dust

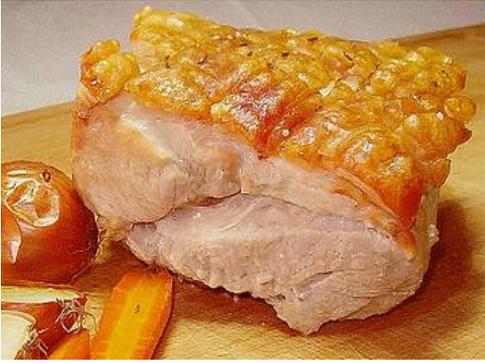
5 Scheiben Gouda Käse

100 Gramm gekochten Schinken

1. Lachsbraten waschen und aufschneiden. Dazu setzt Ihr Euer Messer an der langen Unterseite des Bratens an und schneidet so weit, wie das Fleisch dick werden soll (!ACHTUNG: NICHT durchschneiden!). Nun könnt Ihr den oberen Teil des Bratens umklappen und auch diesen Teil wie oben beschrieben einschneiden, bis das Fleisch Eures Bratens überall gleich dick ist.
2. Fleisch komplett aufklappen und platt drücken. Von beiden Seiten würzen und die Innenseite mit Käse & Schinken belegen.
3. Anschließend wird der Braten von der Querseite ganz eng aufgerollt und mit einem Küchengarn zusammen geschnürt.
4. Der Cordon Bleu Braten kommt indirekt bei ca. 160 Grad auf den Grill, bis zu einer Kerntemperatur von 67 Grad. Das hat bei unserem Stück ca. 60 Minuten gedauert.

Ich stehe darauf, wenn Käse aus dem angeschnittenen Grillgut heraus läuft. Auch unsere Gäste waren mehr als begeistert.

Dänischer Schweinebraten



1 ½ kg Kotelettfleisch mit Schwarte

3 Lorbeerblätter

Salz und Pfeffer, Kümmel

Die Schwarte mit einem scharfen Messer in parallele Streifen schneiden. Nur soweit hineinschneiden, dass die Fettschicht berührt wird. Eine Platte mit ca. 2 cm Wasser füllen, den Braten mit der Schwarte nach unten in das Wasser legen und so 2 Stunden liegen lassen. Nur die Schwarte darf im Wasser liegen.

Den Braten leicht salzen, aber kräftig Salz zwischen die Schwartenstreifen reiben. 3 Lorbeerblätter zwischen die Schwartenstreifen stecken. Den Braten leicht pfeffern, etwas Kümmel dazugeben. Den Braten auf einen Rost setzen, etwas Wasser in die Reine geben. Eineinhalb Stunden bei 180 Grad, dann noch einmal 10 Minuten bei hoher Temperatur braten. Den Braten 15 Minuten ruhen lassen, ohne dabei die Schwarte abzudecken, damit sie knusprig bleibt.

Den Bratensaft abgießen, einkochen, abschmecken und evtl. mit Mondamin binden.

Dazu passen glasierte dänische Kartoffeln oder auch Knödel, obwohl man sie in Dänemark nicht kennt.

Salzbraten



Schweinshaxe

1 (Schweinshaxe), ganz,
ausgelöst

3 Pkt. Salz

4 Zehe/n Knoblauch, evtl.

2 EL Senf

5 EL Honig

Pfeffer

Den Kamm waschen und trocken tupfen. Das Backblech mit Alufolie auslegen und das Salz gleichmäßig darauf verteilen.

Den Kamm salzen, ordentlich pfeffern und dann auf das Salzbett legen. Den Knoblauch durch eine Knoblauchpresse geben, eventuell noch mit einem Messer zu einem Brei zerdrücken. Dann Knoblauch, Senf und den Honig in eine Schüssel geben, verrühren und das Fleisch gleichmäßig damit einpinseln.

Den Braten für ca. 2 Stunden in den auf 200 °C vorgeheizten Backofen schieben. Zwischendurch immer wieder mal einpinseln. Aufpassen, das Ganze wird schnell dunkel! Mit Alufolie abdecken!

Zum Schluss sollte eine schöne karamellierte Kruste auf dem Fleisch sein. Das Fleisch wird zwischendurch nicht gewendet und sollte nach dem Herausnehmen noch 10 min. ruhen, damit sich der Fleischsaft schön verteilen kann.

Die Garzeit kann natürlich variieren. Nicht unnötig lange „totbrutzeln“. Es reicht, wenn alles gerade so durch ist. Das Fleisch trocknet sonst aus. Dazu schmeckt Kräuter- oder Knoblauchbaguette, Kartoffel- oder Nudelsalat. Ideal für eine Party.

Eifeler Spießbraten



Nacken vom Schwein - ohne Knochen	2000 g
Spießbratengewürz	4 Esslöffel
Bacon	100 g
Zwiebeln frisch	4 große
Öl	2 Teelöffel

1. Das Nackenstück sollte möglichst mager sein. In das Fleisch längs eine Tasche schneiden, aber nicht ganz durch (an beiden Seiten sollte die Füllung nicht austreten können). Den Bacon und die halbierten Zwiebeln in Streifen schneiden.
2. Die Innenseiten vom Fleisch kräftig mit Spießbratengewürz einreiben, dann die Zwiebelstreifen mit dem Bacon hineinstopfen und den Braten mit einem Küchengarn zu einem Rollbraten binden.
3. Den Rollbraten außen rum mit Öl einreiben und im restlichen Spießbratengewürz wenden. Ein paar Stunden -eventuell über Nacht- ruhen- und durchziehen lassen.
4. Den Backofen vorheizen auf 200 Grad.
5. Den Braten auf einen Spieß stecken und etwa (Bratens) rotierend braten lassen - dabei ab und zu mit dem heruntergetropften Bratensaft bepinseln.
6. Mit Baguette und/oder einem guten Kartoffelsalat servieren.

Einfacher Krustenbraten



2 kg Schweinebraten,
(Krustenbraten)

½ Stange/n Lauch

2 Karotte(n)

1 Zwiebel(n)

Salz

Pfeffer

Paprikapulver

Kümmel

etwas Öl

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Das Fleisch von allen Seiten, außer der Schwarte, mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Kümmel einreiben. Die Schwarte noch NICHT einschneiden. Einen Bräter mit etwas Öl einreiben und das Fleisch mit der Krustenseite nach unten hineinlegen. Jetzt soviel Wasser hinzugeben, dass die Schwarte komplett in der Flüssigkeit liegt. Das Ganze in die Röhre schieben und ca. 30 Minuten garen lassen.

In der Zwischenzeit das Gemüse putzen. Die Zwiebel fein würfeln und das restliche Gemüse in große Würfel schneiden. Das Fleisch herausnehmen. Jetzt kann die Schwarte rautenförmig eingeschnitten werden. Durch das Vorgaren geht das jetzt denkbar einfach.

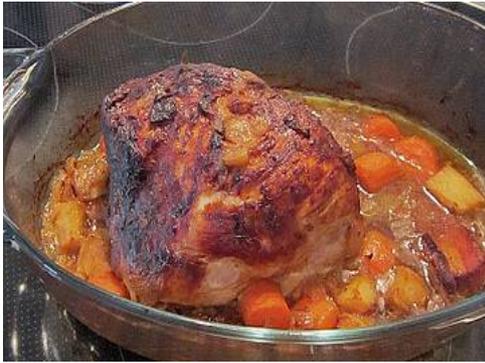
Das Fleisch, wieder mit der Schwarte nach unten, zurück in den Bräter legen. Das Gemüse um das Fleisch verteilen und eine weitere Stunde braten. Gelegentlich das Gemüse kontrollieren, dass es nicht zu dunkel wird. Eventuell verdampfte Flüssigkeit mit Wasser oder Fleischbrühe ergänzen.

Nach ca. 1 Stunde das Fleisch wenden, sodass die Kruste nach oben zeigt. Jetzt die Schwarte salzen. Den Braten weitere 30-60 Minuten garen, bis die Kruste Blasen wirft und eine schöne Bräunung bekommt.

Ein Sieb auf einen Topf legen und die Brühe in den Topf geben. Wer möchte, kann auch einen Teil das Gemüses passieren. Die Soße aufkochen lassen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wenn die Kruste noch nicht knusprig genug ist, das Fleisch zurück in den Bräter legen und 3-5 Minuten mit der Grillfunktion bei voller Hitze nachbräunen. Dabei stetig kontrollieren, dass nichts verbrennt.

Schweinebraten



Den Schweinebraten im Bräter in Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten. Dann das Fleisch herausnehmen und die Zwiebeln im Öl anrösten. In der Zeit den Schweinebraten mit Senf einstreichen, salzen und pfeffern.

Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, das Fleisch zurück in den Bräter legen und die Zwiebeln darauf legen. Nach Belieben auch Knoblauchzehen halbieren und dazugeben. Das Wasser angießen, den Bräter zudecken und für 60-75 Minuten bei 170 Grad Umluft in den Backofen stellen.

Wenn das Fleisch weich ist, herausnehmen und die Sauce in einen Topf geben. Es wird nicht sehr viel Sauce sein, aber dafür ist sie kräftig. Aufkochen lassen, evtl. den Knoblauch herausfischen und die Sauce pürieren. Nach Belieben etwas binden.

1 kg Schweinebraten (am besten Nacken)

3 Zwiebel(n), in Ringe geschnitten

¼ EL Senf

Salz und Pfeffer

250 ml Wasser

Olivenöl

n. B. Knoblauch

n. B. Speisestärke

Elsässer Schnitzel



Die Schnitzel würzen und im Öl kurz anbraten.

Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Das Fleisch in eine feuerfeste Form geben und mit dem Sauerrahm bestreichen (wer es cremiger mag, kann auch Crème fraîche nehmen). Die Zwiebel in Ringe schneiden und zusammen mit den Schinkenwürfeln auf den Schnitzeln verteilen. Zum Schluss alles mit etwas Käse bestreuen. Für etwa 10 Minuten in den heißen Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist.

Dazu passen Ofenkartoffeln (wenn der Backofen eh an ist) oder auch Nudeln mit Rahmsoße.

Schweinelende(n) oder
Schweinefilet, in Scheiben
600 g (Pute oder Hähnchen geht
auch)

120 g Sauerrahm oder Crème fraîche

120 g Schinken, roher, in Würfeln

1 m.-große Zwiebel(n)

40 g Käse, geriebener (evtl.
fettreduziert)

2 TL Öl

Salz und Pfeffer

Muskat