

AMERICAN BBQ

Gruß vom Grill

Buffalo Turds



Zutaten

- 6 kleine Spitzpaprika,
- Mini-Paprika oder Jalapeños
- 100 g Frischkäse
- 3 Pfefferbeißer oder dünne Salami
- 150 g Cheddar-Käse
- 200 g Bacon
- 1-2 EL BBQ-RUB
- BBQ-Sauce

Zubereitung:

Die Paprika seitlich teilen sowie den weichen inneren Teil mit den Kernen entfernen. Die dünne Salami halbieren und in Stücke schneiden. Den Frischkäse, Cheddar und den RUB miteinander mischen und in die Paprikahälfte füllen. Die Spitzpaprika nach dem Füllen mit der Salami belegen und mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Mit einem Holz Zahnstocher den Bacon fixieren, am besten quer durch die Paprika. Die Spitzpaprika in den indirekten Bereich legen und für 20 Minuten bei hohen Temperaturen grillen. Mit der BBQ-Soße bestreichen und für 10 Minuten weiter garen. Leider bleibt es wie bei vielen gefüllten Grillgütern nicht ganz aus, dass ein Teil der Füllung beim Grillen heraustropft. Jetzt sind die Buffalo Turds fertig zum Genießen, aber Achtung, sie könnten von innen heiß sein.



Zubereitung:

Das Filet mit etwas Salz würzen und anschließend je Seite direkt scharf angrillen. Je nach Dicke des Filets, legt man es anschließend in den indirekten Bereich des Grills und zieht es bis zu einer Kerntemperatur von 58°- 63°C. Gleichzeitig kann man auf dem heißen Grill auch das aufgeschnittene Baguette leicht anknuspern.

Wenn das Filet den gewünschten Garpunkt erreicht hat, nimmt man es vom Grill und lässt es für 1 - 2 Minuten ruhen, bevor es geschnitten wird. Das Baguette wird auf der Unterseite mit Mayonnaise oder BBQ Grundsauce bestrichen und mit Rucola belegt. Dann wird großzügig das aufgeschnittene Filet hinzugefügt und mit der Bacon-Jam serviert.



Zutaten

Bacon Jam (für 2 Gläser)

- 850 g Bacon
- 250 g Schalotten (fein gewürfelt)
- 2 Gemüsezwiebeln (fein gewürfelt)
- 4 Knoblauchzehen (fein gehackt)
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- 1/2 TL schwarzer Pfeffer
- 2 EL Tabasco
- 120 ml Whisky (z.B. Jim Beam)
- 120 ml Ahornsirup
- 60 ml Balsamico-Essig
- 80 g brauner Zucker
- 50 g Gelierzucker

Zubereitung:

Den Bacon in dünne Streifen oder Quadrate (ca. 1 x 1 cm) schneiden und in einer Pfanne auf mittlerer Stufe auf dem Herd auslassen. Das Ganze nicht zu heiss angehen, damit der Bacon nicht verbrennt. Ziel ist es, das Fett komplett aus dem Bacon zu schmelzen und knusprig braun zu braten. Dieser Vorgang dauert unter ständigem Rühren ca. 40 - 45 Minuten.

Wenn das Baconfett anfängt stark zu schäumen, ist der Bacon fertig. Durch ein Küchensieb abgießen und Baconfett auffangen (Vorsicht heiß! Keine Kunststoffschale verwenden!). Die Baconstücke auf Küchekrepp abtropfen lassen.

bitte wenden

2 EL Baconfett zurück in die Pfanne geben und Zwiebeln und Schalotten bei mittlerer Hitze darin langsam anbraten. Wenn die Zwiebeln glasig werden Knoblauch hinzu geben und unter Rühren 1-2 Minuten weiter braten. Chilisauce, Pfeffer und geräuchertes Paprikapulver hinzugeben und gut verrühren.

Ahornsirup und Whisky hinzugeben, Hitze auf Maximum erhöhen und das Ganze 3 Minuten kochen. Balsamico und Zucker hinzugeben, nochmal ca. 3 Minuten kochen und die Flüssigkeit reduzieren lassen, bis eine Art „Zwiebelsirup“ entstanden ist.

Jetzt den Bacon zurück in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und die Bacon Jam auf niedriger Stufe ca. 10 Minuten auf die gewünschte Konsistenz einreduzieren. Die stückige Bacon-Marmelade kann jetzt optional mit einem Stabmixer fein püriert werden.

Die Bacon Jam kann man luftdicht verschlossen bis zu 3 Monaten im Kühlschrank lagern.



AMERICAN BBQ

Blue Cheese Mushroom Burger



Zutaten

600 g Rindergehacktes
(für 6 Burger Pattys
à 100 Gramm)
6 Burger Buns
1 Packung Feldsalat
4 EL Preiselbeeren
4 EL Sherry oder (Rotweinessig)
6 EL Olivenöl
1 Prise Salz & Pfeffer



400 g Champignons
200-300 g Gorgonzola
200 ml Sahne
BBQ Sauce
Olivenöl

Zubereitung:

Bevor es an den Grill geht, müssen ein paar Vorbereitungen getroffen werden. Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer würzen. Danach mit einer Burgerpresse zu je 100 g Pattys pressen.

Tipp: Die Presse vorher mit Öl einschmieren. Mit einem Esslöffel in die Mitte der Pattys eine kleine Kuhle drücken, dieses beugt eine Wölbung der Pattys vor.

bitte wenden

Die Champignons in Scheiben schneiden und in einem Wok oder Pfanne mit etwas Öl anschwitzen. Den Gorgonzola Käse in kleinen Stücken zu den Pilzen geben und im Anschluss mit der Sahne auffüllen. Die Pilze mit dem Käse und der Sahne etwas einreduzieren lassen.

Für den Feldsalat eine Vinaigrette mit Preiselbeermarmelade, Sherryessig, Olivenöl, Pfeffer und Salz zusammenrühren. Diese unter den Feldsalat heben.

Jetzt geht es am Grill weiter. Die Pattys werden bei direkter starker Hitze auf den Grill gelegt. Es wird so lange gegrillt bis sich diese leicht von der Grillroste ablösen lassen, dann ist es Zeit diese zu wenden. Die Buns werden mit den Schnittflächen zum Anrösten auf den Grill gelegt.

Zum Schluss kann der Burger zusammengebaut werden. Auf die Unterseite des Buns gibt man etwas von der Burger Sauce und dem fertigen Salat. Darauf kommt das Patty und etwas von den Blue Cheese Mushrooms, der Abschluss ist dann die Oberhälfte des Buns. Und fertig ist der Burger.



AMERICAN BBQ
Denver Cut Steak
mit Bacon Maultaschen



Zutaten

1-1,2 kg Denver Cut Steak
Meersalz
6-10 Maultaschen
(Pro Person 1-2 Stück)
6-12 Bacon Streifen
2-3 EL Olivenöl
2 EL Magic Dust RUB

Zubereitung Denver Cut Steak:

Das Steak eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank holen und kurz vor dem Grillen mit etwas Meersalz salzen. Danach scharf angrillen und anschließend im indirekten Bereich auf eine Kerntemperatur von etwa 52° bis 55°C ziehen. Nach dem Grillen das Fleisch kurz ruhen lassen, dann in Tranchen aufschneiden und servieren. Beim Aufschneiden auf die Schnittrichtung und den Faserverlauf achten!

bitte wenden

Zubereitung Bacon Maultaschen:

Die Maultaschen mit Öl bestreichen und mit einem RUB der Wahl etwas bestreuen.

Maultaschen anschließend mit Bacon umwickeln, wenn möglich schön über kreuz und mit einem Zahnstocher fixieren.

Indirekt grillen oder smoken. Sobald der Bacon beginnt kross zu werden, mit der BBQ-Sauce glasieren und weitergrillen.

Wenn die BBQ Sauce etwas angetrocknet ist, sind die Bacon Maultaschen fertig und warten auf das Steak Fleisch. Hat das Fleisch seine gewünschte Kerntemperatur erreicht, wird dieses mit den Maultaschen zusammen serviert.

AMERICAN BBQ

Honey Chipotle Beef
Short Ribs aus den
Dutch mit Pfannenbrot

Zutaten

1,5 -2 kg Beef Short Ribs	4 EL Honig
3 - 4 EL Olivenöl	4 EL Beef Boster RUB
2 Gemüsezwiebeln	1-2 Chipotle Chilli Schoten
4 Knoblauchzehen	250 ml Rinderbrühe
2-3 Möhren	500 ml Rotwein
1 Bund Staudensellerie	500 g passierte Tomaten
3 EL Tomatenmark	2 TL Salz
3 EL Worcester Sauce	1 Bund glatte Petersilie

Zubereitung im Dutchoven:

Ribs parieren, d.h. überschüssiges Fett sowie die Silber-haut auf dem Fleisch entfernen. Fleisch von allen Seiten mit Salz würzen. Einen Anzündkamin mit ca: 22 Kohlen durchglühen und den Dutch Oven anschließend auf die Hälfte der Kohlen stellen.

Im Dutch Oven etwas Olivenöl erhitzen. Die Rinderrippen rundherum goldbraun anrösten und anschließend zur Seite legen – wenn möglich warm halten.

bitte wenden

Nun das in kleine Stücke geschnittene Gemüse mit etwas Olivenöl ebenfalls im Dutch Oven anrösten. Das Tomatenmark, Chipotle Chilli, Beef Boster RUB hinzugeben und anrösten. Anschließend alles gut vermengen.

Das Gemüse mit dem Rotwein und der Rinderbrühe ablöschen. Die restlichen Zutaten hinzufügen und umrühren. Jetzt das Fleisch wieder in den Dutch geben und den Deckel schließen. Die restlichen Kohlen auf den Deckel des Dutch Oven legen.

Das Fleisch nun für ca. 2h 30 min schmoren lassen. Zwischendurch den Flüssigkeitsstand kontrollieren und ggfs. mit etwas Flüssigkeit (Rinderbrühe) aufgießen.

Das Fleisch ist fertig, wenn deine Thermometernadel wie durch Butter in das Fleisch fährt. (ca.80° - 85° C) Vor dem Servieren ggfs. noch die Knochen aus dem Fleisch ziehen, das Fleisch in grobe Stücke schneiden, zurück in den Dutch Oven geben, mit glatter Petersilie dekorieren und direkt aus dem Topf mit dem Pfannenbrot servieren.



Zutaten Pfannenbrot

500 g Mehl
1 Ei
2 EL Milch
2 EL Olivenöl
2 TL Salz
225 ml Wasser, lauwarm
20 g Hefe, frisch oder
1 Pck Trockenhefe

Zubereitung:

Das Mehl wird gemeinsam mit der in lauwarmem Wasser angerührten Hefe und den übrigen Zutaten zu einem Teig vermengt. Anschließend an einem warmen Ort abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Der aufgegangene Teig wird auf einer bemehlten Fläche in vier gleich große Stücke geteilt. Diese dann mit den Händen zu einem Fladen formen und von beiden Seiten im Mehl wälzen oder die Seiten mit Mehl bestreuen.

Sie sollten einen Durchmesser von 10 cm bis 15 cm haben. Nachdem sie nochmal ca. 30 min an einem warmen Ort etwas aufgegangen sind, werden sie auf einer Gussplatte oder wahlweise in einem Dutch Oven Deckel ohne Fett von beiden Seiten „gebacken“ bis sie leichte braune Stellen bekommen. Fertig!

AMERICAN BBQ

Birnen-Crumble aus
dem Dutch Oven
mit Vanille Eis

Zutaten Streusel:

170 g Mehl
100 g Zucker
1 Eigelb
100 g Butter

1/4 Pck. Backpulver
1/2 Pck. Vanillezucker
2 EL Mandelblätter
(zum Bestreuen)

Zutaten Birnenfüllung

1 kg Birnen
4 EL Apfelsaft
20 g Butter
3 EL Brauner Zucker

Für den Dutchoven FT9:

1 x Backpapier für den Dutch Oven

Zubereitung:

Die Birnen entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mehl, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und die Butter sowie das Eigelb in eine Schüssel geben. Die Masse mit der Hand verkneten, sodass sich kleine Streusel bilden.

bitte wenden

Den Dutch Oven mit Backpapier auslegen. Die Birnen mit etwas Butter und dem Apfelsaft in den Dutch geben und mit dem braunen Zucker bestreuen. Nun die Streusel auf die Birnen verteilen. Je nach dem wie groß und voll der Topf ist, braucht man für die Zubereitung mehr oder weniger Kohlen.

Wir empfehlen 5 Briketts unter den Ofen und 12 Briketts auf den Ofen zu legen.

Nach ca. 35 Minuten darf ein erster Kontrollblick erfolgen. Wenn die Streusel anfangen hart und bröselig zu werden, ist der Nachtisch fertig.

Mit einer Kugel Vanilleeis servieren und genießen.