



Eingemachte Kartoffel-Lauchsuppe

Schichtfleisch

Saltimbocca vom Huhn mit Kräuter-Zupfbrot

Pulled Beef Wraps mit Mac and Cheese

Kaiserschmarrn mit Röster der Saison



REZEPTE

Eingemachte Kartoffel-Lauchsuppe

Kartoffel-Lauchsuppe

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt

Zubehör: Dutch Oven

Vorheizen: 180°

1 kg Lauch

800 g Kartoffeln, festkochend

200 g Wurzelspeck

2 Zehen Knoblauch

2 EL Butterschmalz

2 EL Mehl

800 ml Gemüsebrühe

2 Wacholderbeeren

2 Lorbeerblätter

½ Bund Majoran, frisch, gehackt

etwas Salz

etwas Pfeffer

Die Lauchstangen putzen, längs einschneiden, gründlich abspülen und in mitteldicke Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, abspülen und in mitteldicke Scheiben schneiden. Vom Speck die Schwarte abschneiden und den Speck würfeln. Die Knoblauchzehen abziehen und fein hacken.

In einem Dutch Oven das Butterschmalz erhitzen und die Speckwürfel zusammen mit der Schwarte darin goldbraun auslassen. Anschließend die Kartoffelscheiben zugeben und etwa 10 Minuten schmoren lassen. Dann die Lauchringe zugeben, mit dem Mehl bestäuben und anschwitzen. Die Gemüsebrühe angießen, gehackten Knoblauch sowie die Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zugeben, aufkochen lassen und dann zugedeckt bei mittlerer Hitze etwa 30 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Dabei ab und zu umrühren.

Die Schwarte sowie die Wacholderbeeren und Lorbeerblätter aus der Suppe nehmen, den gehackten Majoran unterrühren und mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.



Schichtfleisch

Schichtfleisch

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Dutch Oven
Vorheizen: 180°

2 kg Schweineschopf
3 TL BBQ-Rub für Schweinefleisch
40 Scheiben Bacon
1 kg festkochende Kartoffeln
3 große Zwiebeln
40 ml BBQ-Sauce

Den Dutch Oven von unten mit einem Brikett pro Zoll Durchmesser vorheizen, die Briketts dafür in einem Anzündkamin etwa 20 Minuten erhitzen. (Bei einem Dutch Oven mit 9 Zoll beispielsweise sind das neun durchgeglühte Briketts.)

Inzwischen das Fleisch in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem BBQ-Rub einreiben.

Den Dutch Oven mit der Hälfte der Baconscheiben auslegen.

Die Kartoffeln und die Zwiebeln schälen und in dickere Scheiben schneiden, dann in den Dutch Oven schichten.

Das Fleisch mit der BBQ-Sauce bestreichen, auf die Kartoffeln und Zwiebeln legen und mit den verbliebenen Baconstreifen bedecken.

Den Dutch Oven auf die durchgeglühten Briketts stellen, schließen und mit 4-5 durchgeglühten Briketts auch von oben beheizen.

Das Fleisch in etwa 2 Stunden weich garen, dann direkt aus dem Dutch Oven servieren.



REZEPTE

Saltimbocca vom Huhn mit Kräuter-Zupfbrot

Saltimbocca vom Huhn

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Dutch Oven
Vorheizen: 180°

4 Hühnerbrustfilets oder Hühnerkeule ohne Knochen
4 Salbeiblätter
4 Scheiben Rohschinken
2 frische Zucchini
½ Dose geschälte Tomaten
½ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl
1 TL Tomatenmark
500 ml Hühnerbrühe
1 Msp. Thymian
4 frische Basilikum-Blätter, fein gehackt

Hühnerbrust würzen, das Salbeiblatt auf die Hühnerbrust legen und mit dem Rohschinken umwickeln

In einem Dutch Oven etwas Öl erhitzen und die Hühnerbrust langsam anbraten, sodass auf beiden Seiten eine schöne Farbe entsteht und die Hühnerbrust durchgebraten ist. Danach das Fleisch aus dem Dutch nehmen und warm stellen. Die Zucchini in 2 cm große Stücke schneiden und die Zwiebel fein schneiden. Beides goldbraun im Dutch Oven anbraten.

Anschließend das Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Mit Mehl bestäuben und mit Brühe aufgießen

Die restlichen Zutaten dazugeben. Aufkochen lassen und mit Kräutern verfeinern und abschmecken. Die Hühnerbrust mit der Tomatensauce und Zupfbrot servieren.

Kräuter-Zupfbrot

150 g Milch
14 g frische Hefe
1 Prise Zucker
270 g Mehl
1 TL Salz
100 g Butter
50 g Parmesan gerieben
30 g frische gehackte Kräuter
1 Stk. Knoblauchzehe, gehackt
Öl für die Form

Hefe in lauwarmer Milch auflösen und eine Prise Zucker hinzufügen. 10 Min. rasten lassen, Mehl und flüssige Butter dazugeben und kurz durchkneten.

Zugedeckt 1 Std. gehen lassen. Salz hinzufügen und nochmals durchkneten. 30 Min. gehen lassen, danach rechteckig 1 cm dick ausrollen. Mit den gehackten Kräutern, dem Knoblauch und dem geriebenen Parmesan bestreuen und in 5 cm lange Streifen schneiden.

Die Streifen übereinander legen und nochmals alle 5 cm durchschneiden. Eine Guspfanne oder eine Gusskastenform mit Öl ausfetten und die Teigstücke stehend hineinschichten. Mit etwas Wasser bepinseln. Nun indirekt bei 170–180 °C ca. 35–40 Min. backen. Danach die Farbe und Konsistenz prüfen und servieren.



REZEPTE

Pulled Beef Wraps mit Mac and Cheese

Pulled Beef Wraps

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Dutch Oven
Vorheizen: 180°

4 Stück Tortilla Wraps
2.5 kg Rindernacken
7 Tomaten
3 Gemüsezwiebeln
1 l Cola

Das Fleisch salzen und in den Dutch Oven legen. Die grob geschnittenen Tomaten sowie die geschnittenen Gemüsezwiebeln um das Fleisch verteilen.

Cola darüber gießen und den Deckel schließen.

Dann die Kohlebriketts durchglühen und den Dutch Oven darauf platzieren. Ungefähr ein Drittel der Briketts auf den Deckel legen.

Dann etwa 3 Stunden dünsten lassen. Immer wieder überprüfen und ggf. etwas Wasser dazugeben.

Nach drei Stunden ist das Fleisch fertig. Jetzt mit zwei Gabeln pullen.

Die Tortilla Wraps kurz erwärmen, mit Pulled Beef belegen, zusammenrollen und gemeinsam mit Mac and Cheese servieren.

Mac and Cheese

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Dutch Oven
Vorheizen: 180°

200 g geriebener Cheddar
200 g geriebener Emmentaler
100 g frisch geriebener Parmesan
100 g Butter
40 g Mehl
400 ml Milch
200 ml Obers
1 TL Paprika edelsüß
1 Prise Cayennepfeffer
1 Prise Knoblauchgranulat
500 g Makkaroni
50 g Semmelbrösel

Cheddar, Emmentaler und Parmesan in einer Schüssel mischen.

Für die Mehlschwitze in einem Dutch Oven die Hälfte der Butter schmelzen lassen. Mehl mit dem Schneebesen einrühren und anschwitzen, dann Milch und Sahne aufgießen. Unter ständigem Rühren aufkochen und bei schwacher Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikagewürz, Cayennepfeffer und Knoblauchgranulat abschmecken.

Reichlich Wasser zum Kochen bringen und Makkaroni bissfest kochen. Nach dem Abgießen die Nudeln mit dem geriebenen Käsemix und der Sauce in einem Dutch Oven mischen.

Restliche Butter schmelzen, Semmelbrösel darin kurz anrösten.

Dann die Brösel über die Makkaroni streuen und sie im Grill indirekt ca. 25 Minuten lang backen, bis die Oberfläche goldbraun und knusprig ist.



REZEPTE

Kaiserschmarrn mit Röster der Saison

Kaiserschmarrn

Zutaten für 4 Personen:

Grillart: indirekt
Zubehör: Dutch Oven
Vorheizen: 180°

8 Stk. Eier Größe L
400 ml Milch
200 g Mehl glatt
1 Pk. Bourbon Vanillezucker
oder Vanilleschote
180 g Staubzucker
50 g Rosinen
25 g Rum
200 g Butterschmalz

Den Dutch Oven ohne Deckel auf den heißen Grill stellen, und den Grillerdeckel schließen. Die Rosinen in Rum einlegen, den Staubzucker mit Vanillezucker oder ausgekratzter Vanilleschote vermengen und beiseite stellen.

Eier trennen, Milch, Eidotter und Mehl zu einem glatten flüssigen Teig vermengen. Sollte der Teig zu fest werden, noch etwas Milch hinzufügen. Das Eiklar zu halbsteifem Schnee schlagen und unter die Teigmasse heben.

Sobald der Dutch Oven heiß ist, Butterschmalz hineingeben und warten bis es leicht zu rauchen beginnt. Nun die Masse vorsichtig mittig in den Dutch Oven gießen.

Sofort beginnt die Masse zu souvlieren. Grillerdeckel schließen. Nun einige Minuten zuwarten, bis der Teig am Rand etwas zu bräunen beginnt. Mit einem Pfannenwender den Teig vierteln, wenden und den Grillerdeckel wieder schließen.

Dabei läuft auch der noch flüssige Teil des Teiges in die entstandenen Zwischenräume und wird fest. Dies mehrmals wiederholen bis die Masse schön aufgegangen und goldbraun ist. Nun den Schmarrn mit den Pfannenwendern in mundgerechte Stücke teilen, die Rumrosinen darunter mischen und mit Staubzucker anzuckern.

Röster der Saison

500 g Zwetschken, entsteint
oder andere Früchte
250 ml Rotwein
250 ml Fruchtsaft wie
Johannisbeere, Marille etc.
150 g brauner Zucker
2 Stk. Gewürznelken
1 Stk. Vanilleschote, halbiert
1 Stk. Zimtstange

Die Zwetschken in einem Dutch Oven gemeinsam mit dem braunen Zucker etwas karamelisieren lassen, aber aufpassen, dass es nicht zu dunkel wird. Mit Rotwein und Fruchtsaft ablöschen, Gewürze hinzufügen und köcheln lassen, bis die Zwetschken weich sind.

Auskühlen lassen, Gewürze entfernen und mit dem Kaiserschmarrn servieren.