

Tomaten-Rosmarin-Butter

Heute möchte ich euch mal ein leckeres Rezept für eine erfrischende und sehr schmackhafte Kräuterbutter vorstellen. **Eine Tomaten-Rosmarin-Butter**

Alles was Ihr dafür braucht ist:

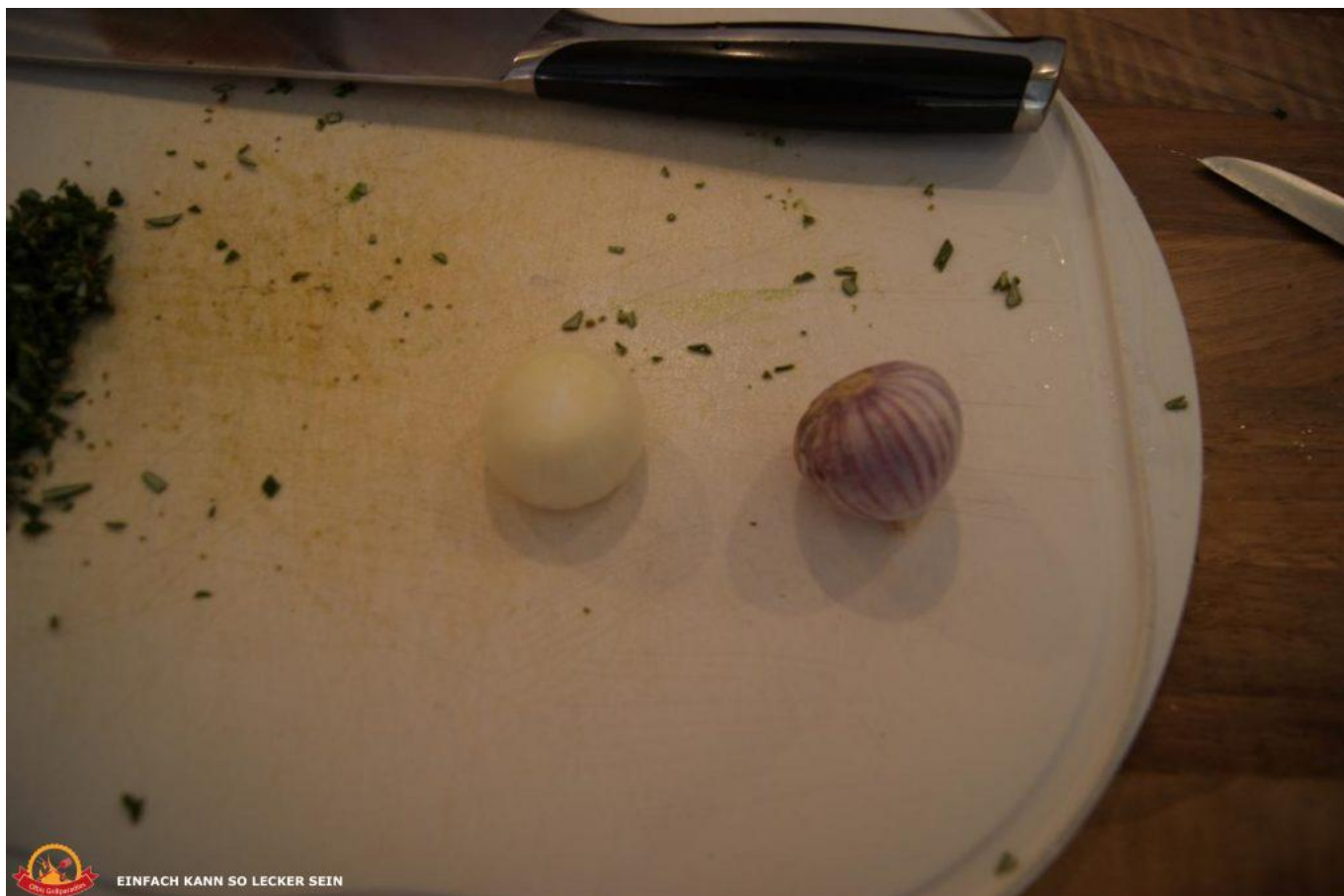
- 250 g Butter
- 70 g getrocknete Tomaten
- 100 ml Ahornsirup
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Schalotten
- 1 Zweig Rosmarin
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Petersilie
- 50 g Ajvar
- 1 EL Tomatenmark
- Olivöl
- Salz
- Pfeffer

die getrockneten Tomaten werden 20 Minuten im lauwarmen Wasser eingeweicht



den Rosmarin, die Schalotten und den Knoblauch fein hacken





dies in einer Pfanne mit Olivenöl schön anbraten und glasig andünsten



die getrockneten Tomaten gut abtrocknen und etwas ausdrücken und auch fein hacken



das dann mit in die Pfanne geben und kurz mitschwenken



dieses dann zur Seite stellen und abkühlen lassen

Nun wird die Butter, Ajvar, Ahornsirup und Tomatenmark mit einem Handrührgerät ca 5 Minuten schaumig geschlagen



Die Zutaten aus der Pfanne 2 Minuten unterrühren



Jetzt mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken und die restlichen Kräuter unterheben.

Die fertige Butter in Backpapier, Pergamentpapier oder in ein anderes Gefäß füllen und kalt stellen.



Die Butter sollte ca 2 Stunden im Kühlschrank ziehen.



Guten Appetit

Bigos

Moin Moin

Heute möchte ich euch mal zeigen wie man Bigos zubereitet. Bigos ist ein polnisches Nationalgericht und wird von den Polen geliebt. Optisch ist Bigos nun wirklich kein Highlight, aber geschmacklich echt ein Knaller.

Der Grund wie ich drauf gekommen bin dies im Dutch Oven zu machen, ist das ich mindestens einmal in der Woche Richard oder Machteus in der Küche über einen sehr gut riechenden Eintopf treffe. Ich frage dann immer: Ohhh was ist das denn Schönes. Und immer ist die Antwort Bigos. Ich habe mich dann mal mit diesem Bigos beschäftigt und mir das bei meinen Kollegen nachgefragt. Die Grundzutaten sind Sauerkraut, Weißkohl, getrocknete Pilze, Trockenpflaumen, sowie Schweinefleisch, Krakauer oder Schlesische Wurst und auch gelegentlich Kartoffeln. Das Bigos wird gern auf Vorrat gekocht, da er nach 2-3 Tage im Kühlschrank lagern immer besser schmeckt.

Wir brauchen für das Bigos



Zutaten

750g Sauerkraut
750g Weißkohl
750g Schweineschulter
250g Schlesische Wurst
1 Glas trockenen Rotwein
50g getrocknete Pilze
4 Trockenpflaumen
2 Zwiebeln
6 Wacholderkörner
2 Lorbeerblatt
4 Körner Piment
150g Schmalz
1 ½ l Wasser
4 Körner Pfeffer
Salz

Die Trockenpilze und Trockenpflaumen werden zunächst in verschiedenen Schüsseln eingeweicht.

Den Weißkohl klein hacken, Sauerkraut in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Fleisch und Wurst in kleine Stückchen schneiden (ca. 1×1 cm).

Zwiebeln halbieren, in halbe Ringe schneiden



Die Zwiebeln mit dem Schmalz im Dutch Oven anbraten.



Wenn die Zwiebeln goldbraun sind, gibt man das Fleisch hinzu und brät das

Ganze bis das Fleisch auch schön golden angebraten ist.



Nun den gehackten Weißkohl und das abgetropfte Sauerkraut, die eingeweichten Pilze und Pflaumen, Lorbeerblatt, die Pimentkörner, die Wacholderkörner und die Pfefferkörner hinzufügen und mit dem Rotwein und einem halben Liter Wasser übergießen. Das Ganze 2,5 Stunden leicht köcheln lassen bis das Fleisch weich ist. Vor Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken. Da es sich aber um einen Eintopf handelt ist darauf zu achten, dass der Bigos nicht anbrennt. Falls nötig kann der Dutch Oven immer mit etwas Wasser aufgefüllt werden.





Mit 6 Kohlen unten und 12 Kohlen oben sollte das ganze jetzt 2,5 Stunden leicht köcheln

Hier bei handelt es sich um einen Petromax ft9



nach 2,5 Stunden kann man schon mal etwas Probieren.

Guten Appetit



Anmerkung:

Bigos kann selbstverständlich gleich nach dem Kochen gegessen werden, aber am besten schmeckt er aber wenn man ihn nach dem Abkühlen 2-3 Tage im Kühlschrank lagert, damit die Zutaten Zeit haben ihr Aroma zu entfalten. Bigos wird traditionell mit rustikalem Bauernbrot serviert.

Dutch Oven FibeL XXL 2

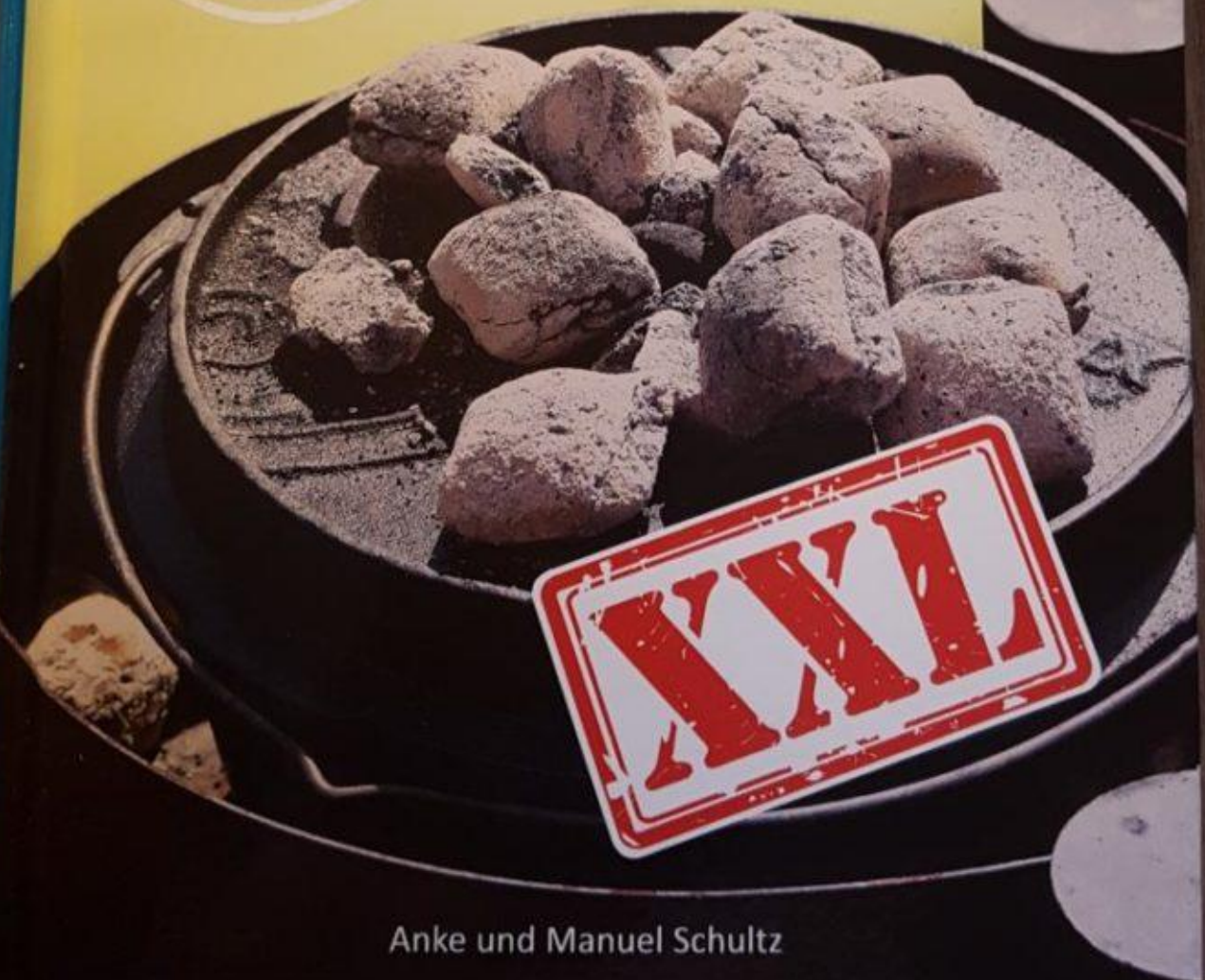
Moin Moin

Heute möchte ich euch mal ein Buch empfehlen. Und zwar ein Kochbuch für den Dutch Oven. In diesem Fall ist es die Dutch Oven FibeL XXL 2 von Anke und Manuel Schultz.

DIE FLAMMO DUTCH OVEN FIBEL **2**

MIT 284
FARB-
FOTOS

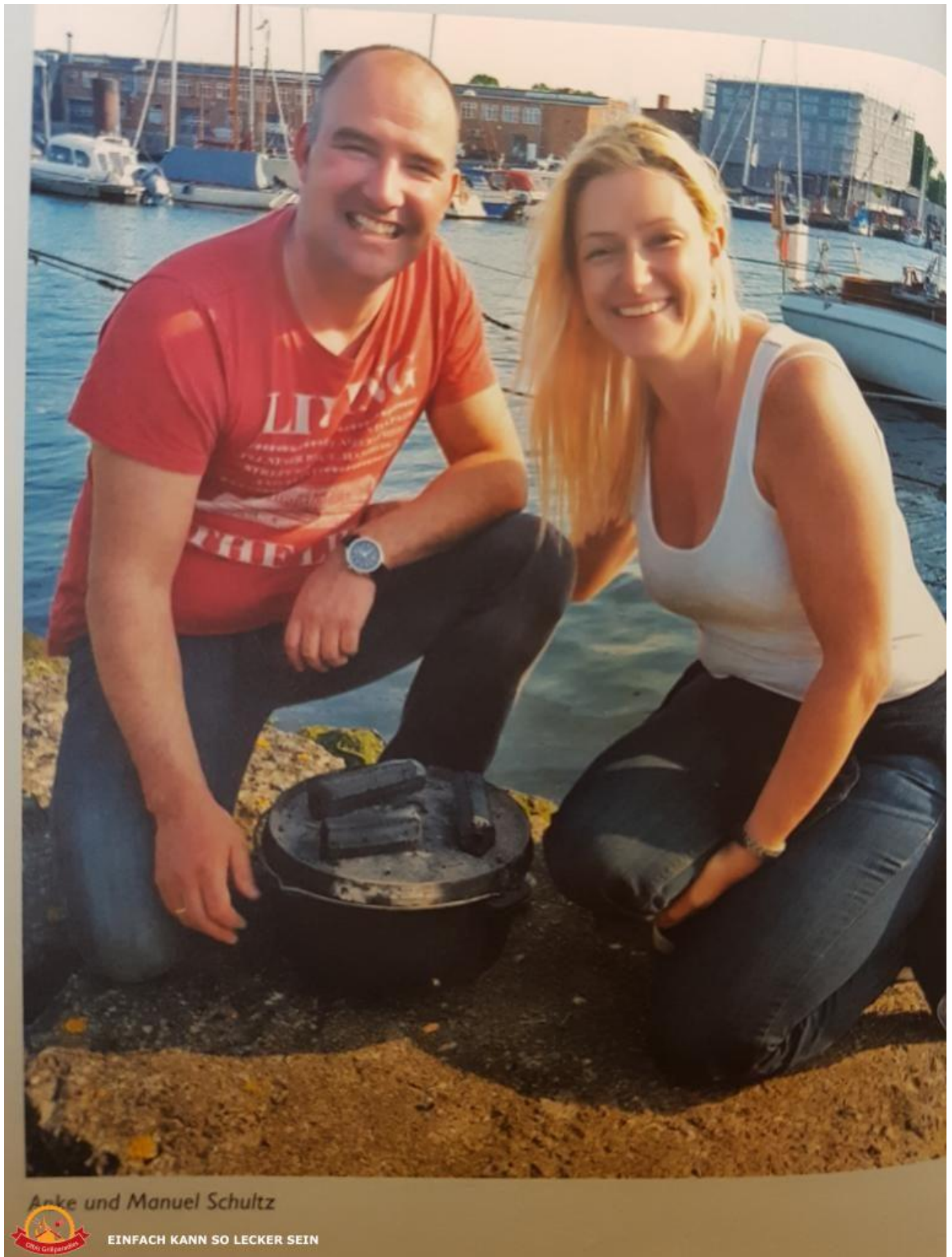
125 NEUE REZEPTE
FÜR DEN FEUERTOPF



Anke und Manuel Schultz



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Das Buch ist die speziell für den Dutch Oven. Mit 125 Rezepten und 284 Bildern ein wirklich tolles Buch. Euch wird auch gut erklärt wie die

Kohlenverteilung auf dem Dutch Oven erfolgen sollte. Eigentlich perfekt für den Anfänger der sich noch unsicher im Umgang mit dem Dutch Oven ist.

Inhaltsverzeichnis

Yippieh, es wird weitergekocht... 13

Wie du die Kohlen verteilst. 14

Was du beim Kochen
mit Rezepten beachten solltest. 16

XXL: 125 Rezepte 19



Rezepte

Fleisch

Krustenbraten	21
Zwiebelrostbraten mit feinem Gemüse	22
Saftige Kalbsrouladen	23
Pulled Pork im Bier-Sud	24
Schweinefilet mit Senfsoße und Gurken	26
Thymian RindfleischTopf	26
Wildragout	27
Lammragout	27
Kalbsbraten	29
Zwiebel-Gulasch	31
Hopfen-Dopfen-Gulasch	33
Rehgulasch mit Trockenobst	34
Lammcurry mit grünen Bohnen	35
Überbackener Kassler mit Rösti	37
Senf-Sahne-Kassler	39
Wildschwein-Maronen-Topf	40
Schmortopf mit Kaninchen	40
Mia's Grünkohl	41
Minziger Lammkeulen-Eintopf	41
Burgunder-Braten	43
Rehkeule an Apfelsauce	45
Kalbsbällchen mit Ziegenkäse	47
Hessische Hefeklöße (Hebes) mit Gulasch	48
Gelbes Rindfleisch Curry	49
Asia-Geschnitztes	49
Bacon Hack und Ei	51
Hühnerragout mit Zwiebeln und Portwein	53
Basilikum-Huhn	54
Hähnchenbrust-Filets mit Cidre und Crème Fraîche	54
Zitronen-Huhn	55
Kokos-Hähnchen-Curry	55
Gooseducken	57
Schweinefleisch süß-sauer	59

Rezepte

Fisch

Gebackene Dorade	61
Überbackener Rotbarsch	62
Feiner Fisch-Dopf mit Vinaigrette	63
Lachs Kartoffelsuppe	65
Fischauflauf mit Kartoffelstampf und Zucchini	66
Artischocke mit Lachs	67
Gedünsteter Seelachs mit Karotten	69
Kabeljau-Dopf	70
Sardinen-Omelettes	70
Räucherfischsuppe	71
Scharfe Rotbarsch Suppe	73
Herings-Kartoffel-Auflauf	75

Gemüse und Beilagen

Gemüsefrikadellen	77
Gebackene Tomaten mit Ziegenkäse	78
Sahnmöhren	78
Sahniger Porree	79
Gedünstetes Gemüse	79
Kürbisfrikadellen	80
Thymian Buchteln	81
Tomatenkraut	83
Asiatische Kartoffelpuffer	84
Koreanische Pilzpfanne	85
Indonesische Gemüseschüssel	86
Spinat Pfanne	87



Suppen und Eintöpfe

Räucherwurst Eintopf	89
Olive-Hähnchen-Topf	90
Pilz-Topf	90
Suppe mit Trauben und Pute	91
Curry Hühnersuppe	91
Cashew Curry	91
Auberginen Topf	93
Bärlauchsuppe mit Spinat	95
Paprika Suppe	97
Chili con Carne	99
Gurken-Topf	101
Zwiebelsuppe mit Camembert	102
Mandelsuppe mit Curry	102
Linsen Suppe mit karamellisierten Zwiebeln	103
Suppe mit Süßkartoffeln	103
Lauchsuppe mit Grünkern und Räucherlachs	105
Tafelspitz als Suppe	106
Minz Erbsensuppe	107
Grüner Spargel Creme Suppe	109
Chili-Bier-Käse-Suppe	111
Gemüsesuppe mit Mairübchen	113
Nuss Suppe	115
Schwarzwurzel Suppe	117
Böhmische Knob- Kässersuppe	119
Suppe mit Pastinaken	121
Arabischer Reisdopf	123
Scharfer Erdnusseindopf mit Spinat und Süßkartoffeln	125
Fischsuppe mit Linsen	126
Muschelsuppe	126
Kichererbsensuppe	127

Aufläufe

Karotten-Reis-Auflauf	129
Ziegenkäse Quiche	130
Gefüllte, überbackene Zucchini	131
Zucchini-Hack-Auflauf	133
Nudelauf mit Hack	134
Gebäckene Schwarzwurzelröllchen mit Schinken	135
Spargel-Schinken-Auflauf	137
Nudel-Spinat-Auflauf in Béchamelsauce	139
Auflauf mit Auberginen und Zucchini	141

Kuchen und Nachspeisen

Limetten Tarte	143
4-3-2-1-Kuchen	145
Nusskuchen	147
Mächtiger Zupfkuchen	149
Honig-Dampfnudeln mit Kokosnote	151
Quarkzauber	153
Rosmarin Aprikosen Plätzchen	154
Einfacher Joghurtkuchen	154
Kokos-Schokos-Bananos	155
Schwedischer Apfelkuchen	157
Süßer Quinoa-Auflauf mit Kirschen	159





Mit 284 Fotos im Buch bekommt man sofort Lust seinen Dutch Oven an zuschmeißen. Wirklich tolle Rezepte die mir sehr gut gefallen und auch bald auch mal getestet werden.

Die Rezepte sind unterteilt in:

Fleisch

Fisch

Gemüse und Beilagen

Suppen und Eintöpfe

Aufläufe

Kuchen und Nachspeisen

Brote

Grundrezepte

So wie das kleine Einmal eins des Dutch Oven

Wer sich überlegt einen Dutch Oven zu zulegen, sollte sich die Dutch Oven Fibel und die Dutch Oven Fibel Band 2 Kaufen.

Es waren bei bei diesem Buch folgende Gastautoren vertreten:

Bauchvoll.de

Chilis Grillen

Meisenfuetterung.de

BBQ Ömer

der Grilljunky

also es lohnt sich das Buch zu kaufen ☐

Schabbatbrot

Moin Moin

Da ich ja eine Shakshuka gemacht habe, durfte natürlich nicht ein Jüdisches Schabbatbrot (Challah) fehlen.

Dies wird bei bei Dr. Shakshuka in Tel Aviv-Jaffa zu jeder Shakshuka gereicht.

Zutaten

600 ml warmes Wasser (45 °C)

1 Halben Würfel Hefe

7 EL Honig

4 EL Olivenöl

2 Eier

1 EL Salz

1 kg Weizenmehl Type 550

1 EL Sesam- oder Mohnsamen (nach Geschmack)



Das warme Wasser in eine große Küchenmaschine füllen und Hefe darüber streuen. Honig, Öl, 2 Eier und Salz unterschlagen. Das Mehl portionsweise zugeben und gut untermischen. Den zunehmend festen Teig so viel Mehl zugeben, bis der Teig schön elastisch und nicht mehr klebrig ist.

Anschließend den Teig mit einem sauberen, feuchten Geschirrtuch abdecken und 1 1/2 Stunden ruhen lassen, bis er sich im Volumen verdoppelt hat.



Den Teig mit der Faust herunterdrücken und auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und 5 Minuten mit den Händen kneten. Nach Bedarf etwas Mehl zugeben, wenn der Teig klebrig ist.

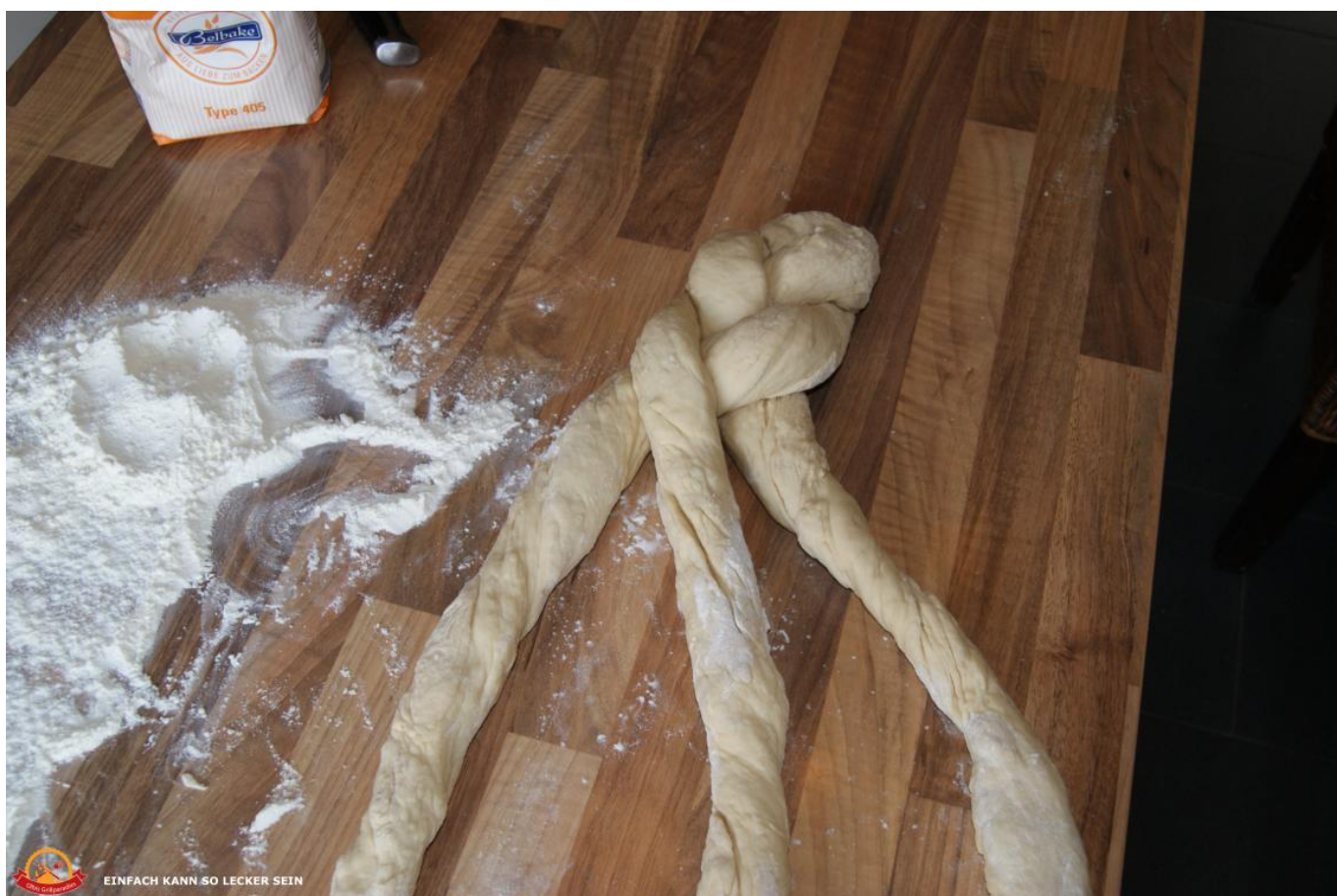


Nun den Teig dritteln und zu Strängen von etwa 1 1/2 cm Durchmesser rollen. Die drei Stränge fest zusammendrücken und zu einem Zopf flechten.





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Den Hefezopf auf ein Blech oder wie bei mir in eine Gusspfanne legen.



Diesen mit einem Geschirrtuch abdecken und eine Stunde gehen lassen.



1 Ei verquirlen und den Zopf damit großzügig bestreichen. Mit Mohn oder Sesam bestreuen.





Im vorgeheizten Traeger Pro oder im Backofen bei 190c für 40 Minuten backen.





Das Brot sollte beim Klopfen auf die Unterseite hohl klingen.

Vor dem Schneiden auf einem Kuchendraht mindestens eine Stunde abkühlen lassen.



Shakshuka

Moin Moin

Ich liebe die TV Sendung Kitchen Impossible. Was natürlich nicht nur an Tim Mälzer liegt, der hier mit seiner rotzfrechen arroganten Art einen großen Anteil hat. Nein, die gesamte Sendung ist für mich absolut perfekte TV Unterhaltung. In der Wiederholung wurde ich nun an die Shakshuka erinnert, die der Sternekoch Hans Neuner in Israel bei Dr. Shakshuka kochen musste. Das Nationalgericht Shakshuka ist mehr als eine Art Rührei mit Tomatensoße musste ich feststellen. Aber schaut selber oder kocht diese am besten gleich nach.

Alles was ihr braucht ist



Zutaten:

Gutes Olivenöl

2 Jalapenos

2 Zehe Knoblauch (Chinesischer)

6 große Tomaten (ich hatte Cocktail Tomaten 1kg)

1 EL Paprika edelsüß

1 TL Meersalz

1 EL Zucker

1 EL Pfeffer

4 Eier

1/2 Bund glatte Petersilie gezupft und grob zerkleinert

Die Jalapenos, Knoblauch und Tomaten klein Schneiden.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Dann mit allem an die Frische Luft. So wie im Original, wird es draußen gekocht. Ich habe meine Shakshuka auf dem Petromax Raketenofen rf33 zubereitet.

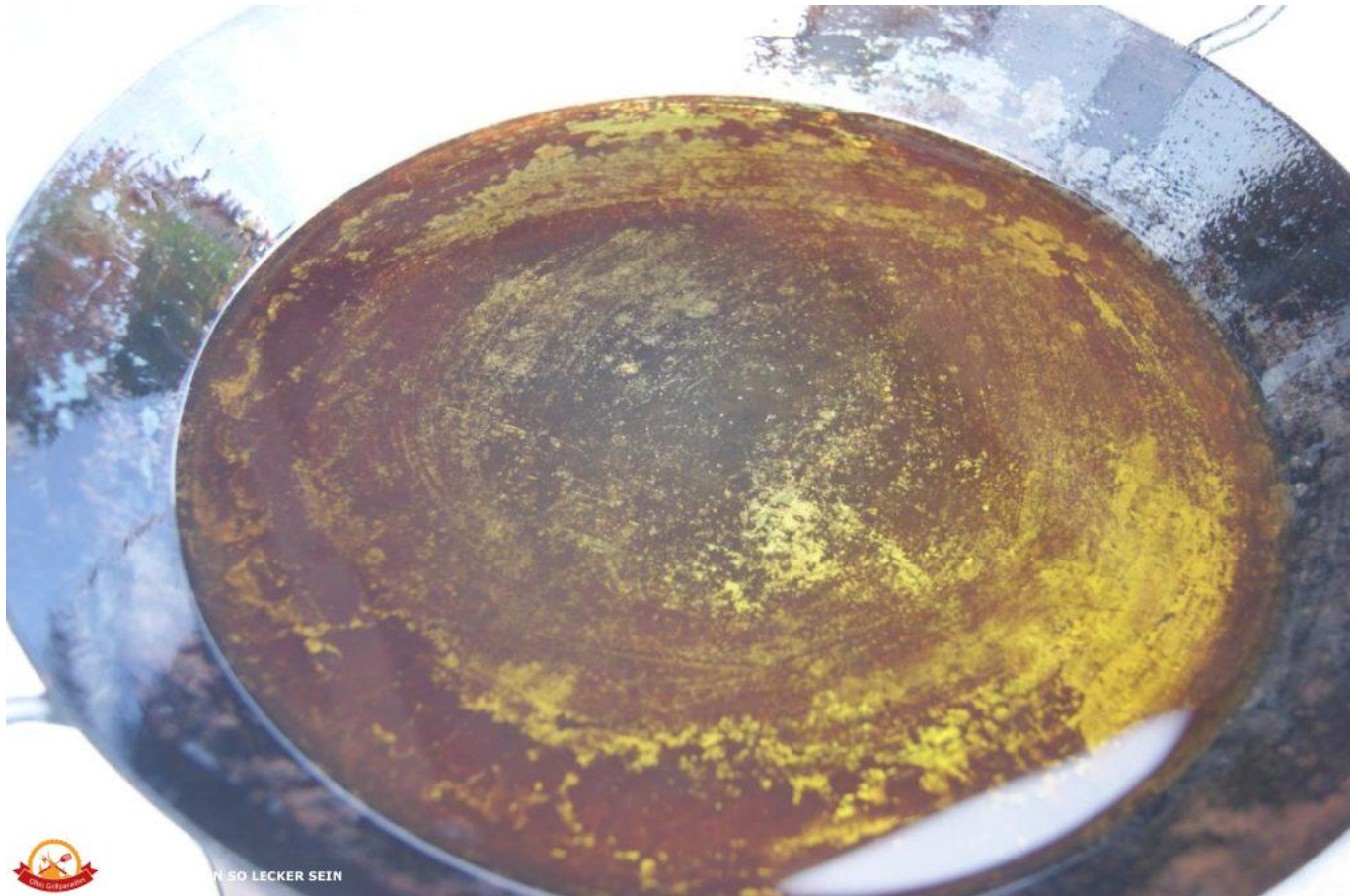


EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Ich bin immer wieder erstaunt, wie schnell und mit wie wenig Brennstoff der rf33 auf Temperatur kommt. Echt ein klasse Spielzeug ☐

Also eine Pfanne drauf und reichlich Olivenöl rein



Wenn das Olivenöl etwas Hitze angenommen hat (150c) kommen die Jalapenos in die Pfanne



Nach etwa 4 Minuten gebt ihr den Knoblauch dazu



Wenn der Knoblauch anfängt braun zu werden, gebt ihr die Tomaten in die Pfanne



jetzt muss das ganze vor sich hin Kochen. So gute 10-15 Minuten



Immer wieder das ganze umrühren und die Gewürze Paprika, Meersalz, Zucker und Pfeffer unterrühren.



Nach weiteren 5 Minuten kommen die Eier in die Pfanne.



Mit einem Umgedrehten Kochlöffelstil wird das Eiweiss in 8-er Bewegungen ganz vorsichtig verrühren, so dass das Eigelb nicht verletzt wird

5 Minuten weiter köcheln lassen, das Eigelb soll innen noch leicht flüssig sein.

Dann noch etwas Petersilie drauf und fertig ist die Shakshuka. Es ist wirklich erstaunlich mit wie wenig Zutaten man ein so leckeres Gericht zaubern kann.

Guten Appetit und Viel Spaß beim nachkochen.

Am Besten kann man dazu ein Frisch gebackendes Schabbatbrot essen.



SPICEWORLD

Moin Moin

ihr kennt doch sicher alle diese Facebook Gewinnspiele wo man was Gewinnen kann.

Einfach Gefällt mir drücken und schon seid ihr in der Lostrommel bla bla bla

Ich bin ja sonst eher der.....

Volksbank Weltspartag Riesen-Monchichi Gewinner
oder

1 Pfund Kaffee in einer Schmuckdosen Gewinner

Ihr seht schon, das läuft bei mir immer sehr gut. Alles Dinge die man sich schon immer gewünscht hat ☐

Umso erstaunter war ich dann in meinem Urlaub das ich mal was gewonnen habe.



SPICEWORLD - Ihr Gewürzexperte 🤖 begeistert hier:

📍 SPICEWORLD - Ihr Gewürzexperte.

19. Juli um 13:45 · 🌐

🔥 AND THE WINNERS ARE ...! 🔥

Ihr seid doch alle verrückt – so viele Interaktionen auf unser 10.000 Fans Gewinnspiel ... wir sind überwältigt.

📦 Aber jetzt geht es um die Preise: 📦

1. Preis: SpiceGrill MeatCruster geht an Mathias Lackinger
2. Preis: BBQ Box Premium geht an Christian Olberding
3. Preis: SteakChamp 3 Color geht an Alma Baa
4. Preis: BBQ Box Deluxe geht an Jan Busekrus
5. Preis: Chili Heads Set geht an Hannes Baur
6. Preis: BBQ Steak Box geht an Sascha Rose
7. Preis: Mediterran Box geht an Dagmar Karl
8. Preis: Curry Box geht an Lisa-Maria Lintner
9. Preis: Hausmannskost Box geht an Kerstin Ransauer
10. Preis: Golden Milk Box geht an Anna Bernsteiner

Meldet euch bitte per PN bei uns – dann machen wir uns alles weitere aus.



VIELEN DANK an alle fürs Mitspielen! Beim nächsten Mal habt vielleicht genau ihr Glück! 🍀 Habt noch einen feinen Tag! #stayspiced



Nicht irgend einen Mist wo man nichts mit machen kann, sondern eine richtig geile Gewürz Box.

In Barbecue for Champions Starter Box Premium ist wirklich alles drin, was der Griller braucht.





Ich werde euch immer wieder ein Bild und meine Meinung zu den jeweiligen Gewürzsorten schreiben.

Also immer wieder mal hier rein schauen.

1. Pfeffersteak
2. Steak N°66
3. Spareribs
4. Smoky Chili Steak
5. Burgergewürz American Classic Style
6. Smoky Curry
7. Mediterran
8. Cajun Rub
9. Kräuterbutter
10. Chilibutter
11. Caribbean Fish
12. Süßwasserfisch
13. Grillgemüse





16. Scampi & Gambas
 17. Pyramidensalz
 18. Bruschetta BBQ
 19. DIY BBQ Sauce
 20. Rauchsalz
 21. Pork & Beef
 22. Schaschlik
 23. Black Dust
 24. Magic Dust
 25. TNT Zucker
-

Flammo Feuerhandschuhe

Moin Moin

Heute gibt es mal einen kleinen Produkttest. Wie jeder sicher mal erfahren konnte, sind gute Grillhandschuhe extrem wichtig. Besonders beim Einsatz mit Dutch Ofen und bei Pfannen ein muss. Aber auch beim auskippen eines Andzündkamins sind Grillhandschuhe ein muss. In diesem Produkttest geht es um die Grillhandschuhe von Flammo die ihr im Grillshop fire steel

bestellen könnt.

Die 24,90€ sind gut angelegtes Geld. Ihr habt nur eine Hand die ihr euch verbrennen könnt.

Schauen wir uns den Grillhandschuh mal genauer an:





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Die Flammo Grillhandschuhe fallen richtig gut auf mit Ihrem Rot. Da ich ja eh auf Rot stehe sind die genau mein Fall.

Das Material ist ein dickes aber weiches Rauhleder

Die Nähte sind aus Kevlar und sehr sauber verarbeitet

das Gewicht ca. 400 g

die Länge ca. 35 cm



Im großen und ganzen machen diese Grillhandschuhe einen wirklich sehr guten Eindruck. Die Verarbeitung und das Material gefallen mir sehr. Natürlich auch die Farbe. Hatte ich schon erwähnt das ich Rot toll finde ☐

Was die Handschuhe wirklich taugen, wird sich in den nächsten Wochen zeigen. Ich halte euch auf den laufenden.

Der Shop von  Flammo gibt eine Zufriedenheitsgarantie.

** Mit der flammo 110-Prozent-Zufriedenheitsgarantie kannst du das Produkt innerhalb von 365 Tagen ohne Angabe von Gründen zurückgeben. Wir erstatten dir dafür 110 Prozent des Kaufpreises. Zur Geltendmachung sende das Produkt mit Kaufbeleg an flammo, Aubrook 1, 24222 Schwentinental. Die 110-Prozent-Zufriedenheitsgarantie erhältst zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen. Diese bleiben natürlich uneingeschränkt bestehen.*

Bei nicht gefallen einfach zurück schicken ☐

Dutch Oven Einbrennen

Moin Moin

Ich bin vor einiger zeit mit Kind und Kegel zum Centro Oberhausen gefahren. Auf dem Weg haben wir dann einen Zwischenstopp bei PALM BBQ in Haltern gemacht. Dort konnte ich nicht anders als mir einen Dutch Oven von Petromax einzupacken. Einige kennen einen Dutch Oven nicht. Ein Dutch Oven ist aus Gusseisen und hat nach dem Guss erst einmal keine Schutzschicht. Ohne diese würde er anfangen zu rosten und wäre unbrauchbar. Viele Hersteller brennen diesen schon für euch ein. Wie auch meiner von Petromax. Hat dieser schon ab Werk eine Schutzschicht. Diese Schicht wird Patina genannt und hat die gleiche Aufgabe wie eine Antihaftbeschichtung in euer Pfanne.





Ich habe mir gedacht, das ich für alle anderen mal zeige ich wie das Dutch Oven Einbrennen von statten geht.

Am besten geht das Einbrennen mit einem Grill. Ob nun mit Gas oder in Kugel spielt hierbei keine Rolle. Der Dutch Oven wird einfach mit warmen Wasser komplett gereinigt. Wichtig: Kein Spülmittel oder andere Reiniger benutzen! Dies würde die Patina beschädigen.



Der Deckel und Topf wird von innen und außen mit Sonnenblumenöl eingerieben. Ihr tragt nur eine ganz feine Schicht Öl auf.



Das eigentliche Einbrennen ist recht einfach. Der Dutch Oven wird bei

200-220 Grad für ein bis zwei Stunde in den Grill gelegt. Hierbei entsteht dann nach und nach die schwarze Patina. Nach dieser Zeit solltet ihr euren Dutch Oven langsam abkühlen lassen.



Wenn er kalt ist, reibt ihr ihn nochmal mit einer dünnen Schicht Sonnenblumenöl ein.

Das ganze funktioniert auch im Backofen. Dabei entsteht aber ordentlich Rauch. Ihr solltet daher aber die Nachbarn informieren.

Der Dutch Oven sollte immer trocken und luftig gelagert werden. Das bedeutet, dass der Deckel des Dutch Oven niemals aufliegt. Die Luft muss zirkulieren können, damit das Öl nicht ranzig wird. Einfach ein Stück Holz oder eine Küchenrolle zwischen Deckel und Topf legen.

Ein Dutch Oven muss nach jedem Gebrauch gereinigt werden. Ihr nehmt einfach heißes Wasser und eine Bürste. Niemals Spülmittel verwenden oder gar in die Spülmaschine. Die Patina wäre zerstört und ihr müsst ihn neu einbrennen. Sollten Speisen mal fest gebrannt sein, gebt ihr etwas warmes Wasser in den Topf, lasst es einwirken. Die Reste könnt ihr leicht mit einem Holzspatel entfernen. Ich wünsche euch viel Spaß beim Döpfen, es ist immer wieder Klasse, was sich im Dutch Oven zaubern lässt.

The Rib Man Dog

Moin Moin

Ich habe vor 14 Tagen die Sendung Kitchen Impossible geschaut, wo Holger Bodendorf verzweifelt mit einem Monolithen am kämpfen war.

Der Rib Man bereitet dort Spareribs im Monolithen zu und verkauft diese gepulvt im Brötchen mit einer sehr scharfen Soße.

Ich habe mir dann gleich, nach der Sendung, den Rib und die Soße Holy Fuck bestellt.

Nach ca. 10 Tagen traf dieses dann bei mir ein.



Ich überlegte mir, was man machen könnte.

Dann kam wie aus dem Nichts die Idee **The Rib Man Dog**

Als erstes müssen wir die Buns bzw in meinem Fall, Laugen Buns backen.

für den Buns brauchen wir:

100 ml Milch

halben Würfel frische Hefe

1EL Zucker

380 g Mehl Typ 550

90 g Mehl Typ 405

1EL Honig

120g weiche Butter

1 Ei

1TL Salz

100 ml Buttermilch

90 g Natron

Die Milch erwärmen wir in einem Topf auf 45c und geben die Hefe mit dem Zucker und etwas von dem Mehl 1 EL hinzu. Alles gut verrühren und 15Minuten ziehen lassen.



In der Zwischenzeit das restliche Mehl mit dem Honig und der Butter zu einem sehr lockeren Teig verarbeiten.



Das Ei mit dem Salz und der Buttermilch verrühren und zusammen mit der Hefe Mischung verrühren bis ein schöner lockerer Teig entstanden ist.



Diesen Teig etwa 1 1/2 Stunde gehen lassen und sich dann dort etwa 80 Gramm schwere Kugeln herausnehmen.
Diese noch mal gehen lassen und breit rollen. Einen Liter Wasser zum Kochen bringen und 50 g Natron hinein geben.
Nun für gute 20 Sekunden die Teiglinge drin schwimmen lassen. Die Buns werden bei 190c im Backofen ca 15 Minuten gebacken.





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN





Die Ribs werden nun von der Silberhaut befreit und werden großzügig mit den Rub vom The Rib Man gewürzt.
Nun wandern sie für eine Stunde in den Grill, wo sie bei 115c gegrillt werden.





Nach dieser Stunde wandern sie in eine Schale mit etwas Apfelsaft. Dort bleiben sie dann für vier Stunden auf dem Grill bei 125c.



Nach diesen vier Stunden werden die Rips von dem Knochen befreit, was relativ einfach geht und das ganze wird noch ordentlich gepult.
Nun kommt alles auf den Bun mit etwas Holy Fuck Sauce. Achja, etwas

Lauchzwiebeln habe ich auch noch drauf getan.





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Nun weis ich auch wieso Holy Fuck, Holy Fuck heist

Pulled Pork vom Wildschwein

Moin Moin

an Wildschwein zu kommen ist bei uns nicht ganz so einfach. Um so Glücklicher war ich, das ein Bekannter zum Jagen nach Brandenburg fuhr. Ich überlegte hin her was ich mit dem Nacken machen sollte. Aus 3,5kg Wildschwein kann man gut Burger, Gulasch oder **Pulled Pork** machen. Ich habe mich dann fürs Wildschwein Pulled Pork entschieden.

Den Nacken habe ich frei schnauze mit Paprika, Knoblauch, Thymian, Kreuzkümmel, Oregano, Fenchel, Senf, Salz & Pfeffer Gewürz. Es spielt beim PP keine große Rolle was ihr für einen Rup benutzt. Es geht natürlich auch ein gekauftes. Die Unterscheide schmeckt man nur minimal heraus. Viel wichtiger ist das Holz was ihr verwendet. Ich habe mich für Olive entschieden. Die hat eine tolle fruchtige Note.

Am Tag vor dem Smoken habe ich den Nacken mit dem Rup eingerieben und über Nacht kalt gestellt



Das **Keramikei** habe ich auf 110°C gebracht und mit Olive geräuchert



Nach gut 24 Stunden hatte ich eine Kerntemperatur von 91°C und der Nacken durfte für zwei Stunden Ruhen.



Das Pullen des Nacken habe ich dann meinen Gästen überlassen, was wohl sein Erstes mal war ☐





Am besten zu einem PP Brötchen passt natürlich **Coleslaw** und zu Wildschwein eine **Chimichurri** die man einen Tag vorher zubereitet hat.



Guten Appetit

Chimichurri

Moin Moin

Heute zeige ich euch mal wie man eine Chimichurri macht.

Die Chimichurri stammt aus der argentinischen Küche und wird dort zu gegrilltem Rindfleisch gegessen. Man kann sie aber auch zu Geflügel, Fisch, Schwein oder als Marinade verwenden. Die Zubereitung ist relative einfach und sie schmeckt sehr gut.

Zutaten:

1 Bund Frühlingszwiebel

1 Bund Petersilie

- 1 Bund Schnittlauch
- 1 Bund Rosmarin
- 1 Möhre
- 4 Knoblauchzehen
- 3 rote Zwiebel
- 5 Limetten
- 5 Orangen
- 250 ml hochwertiges Olivenöl (z.B. Band Chefs)
- $\frac{1}{2}$ TL Chiliflocken, getrocknet
- $\frac{1}{2}$ TL schwarzen Pfeffer
- 1 TL grobes Meersalz
- 1 TL Oregano, getrocknet



Die Petersilie, Rosmarin und der Knoblauch werden fein gehackt.
Die Zwiebel, Lauchzwiebel, Möhre und den Schnittlauch klein schneiden



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Alle Zutaten kommen in einer Schüssel und werden mit dem Saft der Limette, der Orange und dem Olivenöl vermisch. Es sollte dickflüssig ähnlich wie bei einem Pesto sein. Wer es dünnflüssiger mag, kann noch etwas Olivenöl hinzugeben.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Die Aromen entfalten sich im Laufe der Zeit

Ein Chimichurri braucht seine Zeit und sollte mindestens einen Tag durchziehen, damit sich alle Aromen voll entfalten können.

Probiert es mal aus!
Ist sehr lecker

Bentheimer von Kalieber

Moin Moin

das Bentheimer Schwein ist denke ich mittlerweile jedem ein Begriff. Wer diese Schweinerasse noch nicht gegessen hat sollte dies sofort nachholen. Das Bunte Bentheimer Schwein war in den 1950er Jahren sehr bekannt als die Leute Energie nach dem Krieg brauchten. Nur das Fette Fleisch war gefragt und mit der Industrialisierung der Lebensmittel begann eine drastische Veränderung der Ernährungsgewohnheiten der Menschen in Deutschland.

Mit der beginnenden Industrialisierung ist leider auch das Bunte Bentheimer in Vergessenheit geraten. Da die Veränderten Verbrauchergewohnheiten nur noch das Fettarme Fleisch wollten. Da nun die Verbrauchergewohnheiten wieder im Wandel sind und der Verbraucher auch mal etwas Tiefer in die Tasche greift für ein tolles Stück Fleisch, wurde das Bentheimer wieder entdeckt und ist schon lange kein Geheimtipp mehr unter Grillern. Das Bentheimer bekommt ihr direkt beim Bauern der die Rasse züchtet oder aber im Onlinehandel wie bei **Kalieber**.

Ich wurde immer wieder angesprochen ob ich mir schon mal was bei Kalieber geholt hätte! Da ich dies immer mit nein beantwortet habe, habe ich mich mal persönlich auf dem Weg nach Kalieber in Lastrup gemacht und mir den Direktverkauf angeschaut. Kalieber gehört zu den Unternehmen **Schulte Wurstwaren GmbH & Co. KG** welches es seid 1948 gibt und im Oldenburger Münsterland einen guten Ruf genießt. Bei Schulte hat man die Zeichen der Zeit erkannt das es nicht mehr um „Geiz ist Geil“ geht. Die Verbrauchergewohnheiten sind im Wandel und dies hat das Unternehmen Schulte 2015 erkannt und das Unternehmen Kalieber gegründet. Kalieber hat sich auf die Herstellungen von Wurstwaren und Fleisch rund um das Bentheimer Schwein spezialisiert. Seit neuen gibt es auch Waren aus dem Aktivstall.



Beim betreten des Direktverkauf fiel mit gleich der Dry Aged Schrank mit dem Koteletts vom Bunten Bentheimer Schwein auf. Das habe ich so auch noch nicht gesehen. Mir tropft immer noch der Zahn. Der Laden war sauber und die Theke einladend. Die Verkäuferinnen waren freundlich aber auch schon etwas in Feierabend Stimmung. Wer natürlich auf einen Freitag 30 Minuten vor Feierabend kommt darf auch nicht eine Randvolle Theke erwarten. Nach kurzen Prüfen des Angebots habe ich mich für die Bärlauchgriller, ein Glas Bacon Jam und einen Nacken Bentheimer entschieden.

Bacon Jam

Den Bacon Jam esse ich meistens auf einer Scheibe Mischbrot zum Frühstück. Dieser von Kalieber ist echt sehr gut und hat mich sehr überrascht. Fast so gut wie **meiner** □ aber für meinen Geschmack etwas zu viel Kreuzkümmel dran, was aber Geschmackssache ist.



Bärlauchgriller

7,90€ ist natürlich schon eine Nummer für 5 Bratwürste. Wer aber mal eine Wurst essen möchte die auch ganz ohne Senf oder Ketchup schmeckt, sollte diese mal probieren.

Toller Geschmack und schön Saftig.



Den Nacken vom Bentheimer habe ich mit einer Marinade versehen und bei 170c in Olivenbaum geräuchert.



Für die Marinade habe ich
1Bund Frischen Rosmarin
1Bund Frischen Zitronenthymian
1Bund Frischen Oregano
 $\frac{1}{2}$ Bund Frischen Koriander
1 Zehe Chinesischen Knoblauch
2 EL Rohrzucker
1 EL Paprika edelsüß
1 TL Szechuan Pfeffer
1 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Madras Curry
100ml Olivenöl

zu einer Marinade verrührt und den Nacken für 24 Stunden drin Mariniert.
Bentheimer braucht eigentlich keine Marinade da er genug Eigengeschmack hat.
Aber mein Schwiegervater braucht da immer etwas an seinem Schweinebraten.
Sonst wird dies in Ketchup ertränkt.







EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN





Kurz um, Tolle Produkte zu einem angemessen Preis.

Ich denke das Kalieber auf das richtige Pferd Gesetz hat und sich Fest im

Markt integrieren wird, weil **Geiz ist nicht mehr Geil.**