

Spargel Burger

Moin Moin

Heute war mir mal nach Burger & Spargel
Gut dann mach ich mir mal einen Spargel Burger ☐

dann schnell Spragel und die Gute Holo-Bolo aus dem Tetra Pak besorgt
(die selbst gemachte schmeckt mir nicht oder ich habe einfach nur das falsche Rezept)

Wie gefällt dir der Beitrag?

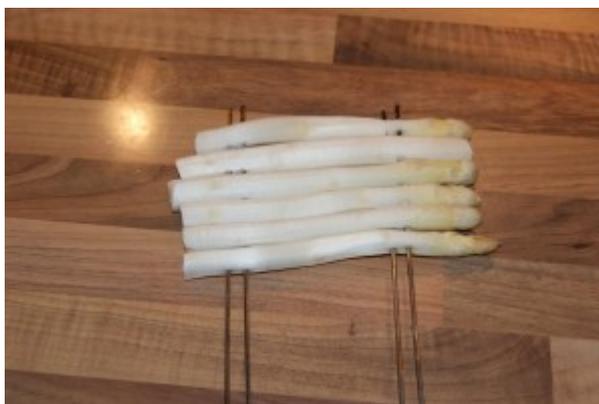
[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





Ribs mit Cola-BBQ-Sauce

Moin Moin

Heute war uns nach Spareribs, die wir schon eine Ewigkeit nicht mehr hatten

Die Kotelettrippchen habe ich mit

- 2 EL Paprika
- 2 EL Salz
- 2 EL Braunen Zucker
- 1 EL Pfeffer
- 1 EL Knoblauch
- 1 EL Zwiebel
- 1 TL Cumin

1 TL Cajun

Gewürzt und über Nacht ins Vakuum gezogen

Heute Mittag ging es dann auf den WSM
Geräuchert habe ich mit Buche und etwas Hickory
das ganze dann 2-2-1

Glasiert habe ich mit einer BBQ-Cola-Sauce

Beilagen werden echt völlig überbewertet ☐

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







Ražnji?i

Moin Moin

Auf diese Serbisch/Kroatisch Grillspieße brachte mich meine Nachbarin die gebürtig aus Bosnien-Herzegowina stammt.

Mir wollte einfach nix zum Themenwochenende im Forum einfallen und mein Gejammer wohl immer schlimmer wurde meinte Meine Nachbarin mach doch Ražnji?i

Zutaten:

500g Kalbfleisch
500g Schweinefilet
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
1 TL Walnussöl
2 TL Oregano
1 TL Thymian
1 Bacon
Salz & Pfeffer

Fleisch, 1x Rote Paprika, 1x Grüne Paprika, 1x Gelbe Paprika, 2x Zwiebeln klein schneiden

Das Fleisch in Olivenöl, Walnussöl, Oregano, Thymian 60 Min. einlegen und mit

Paprika, Zwiebeln und Bacon aufspießen

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





Gyros Gulasch

Moin Moin

Heute gab es beim Gyros Gulasch im Dutch Oven

wir brauchen

1Kg Rinder Gulasch

3 EL Gyrosgewürz

500ml Rinderbrühe

250g Champions

200ml Rotwein

3 Zwiebeln

2 Becher Sahne

1 Bund Lauchzwiebeln

1 Rote Paprika

1 Grüne Paprika

1 Gelbe Paprika

1 Chinesischen Knoblauch

1 TL Pul Biber

Das Gulasch mit dem Gyrosgewürz würzen und für 2-3 Stunden marinieren.

Oder wie ich es gemacht habe, ins Vakuum ziehen für 45Minuten

Das Gulasch & Champions im D0 Scharf anbraten und mit dem Rotwein den Bratensatz ablöschen.

immer wieder mal umrühren, nach gut 2 Stunden ist es Fertig
Jetzt noch mit Salz & Pfeffer abschmecken und die Sauce mit Speisestärke
abbinden

6 unten / 12 oben

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





