

# African-Mädchenfleisch-Steak

Moin Moin

wie wäre es mal mit African-Mädchenfleisch-Steaks?

Schnell und einfach gemacht!

ausgelöstes Hähnchenkeulenfleisch mit Haut

3 EL Wiberg Afrika Gewürz

1 Tomate

1 Zwiebel

1 Bacon

Käse zum überbacken

Hähnchenkeulenfleisch mit dem Wiberg würzen und mehrere Stunden ziehen lassen

den Bacon grillen, die Steaks erst Direkt dann Indirekt gar ziehen und mit Bacon, Zwiebel und Tomate belegen

zum Schluß noch mit Käse überbacken

**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







---

## Chili Dog

Moin Moin

Nach dem ganzen Weihnachtessen von den letzten Tagen, wird es mal wieder Zeit was richtiges zu essen. Schließlich braucht der Mensch Energie zum Leben

Mein Vorschlag: Olbi's Chili Dog

Zutaten:  
für das Chili  
300g Rinderhack

$\frac{1}{2}$  TL Paprika La Vera  
1 TL Chili-flocken  
2 klein gehackte Schalotten  
3 EL Tomatenketchup  
Salz  
Pfeffer  
Olivenöl zum anbraten

für das Topping  
1 klein geschnittene rote Zwiebel  
1 klein geschnittene Tomate  
1 klein geschnittene Jalapenos  
1 Becher Sauerrahm  
Parmesan Flakes

Hot Dog Würstchen

Bacon zum umwickeln

Laugenbrötchen

das Rinderhack scharf anbraten, dann die Schalotten dazugeben, sowie den Tomatenketchup, Chiliflocken, Parika La Vera und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das umwickelte Hot Dog Würstchen angrillen und den Hot Dog nach belieben zusammenbauen.

Das ganze noch mit Sauerrahm & Parmesan Flakes garnieren

Achtung: Man kann keinen Chili Dog essen ohne sich zu bekleckern ☐

**Wie gefällt dir der Beitrag?**

[ratings]

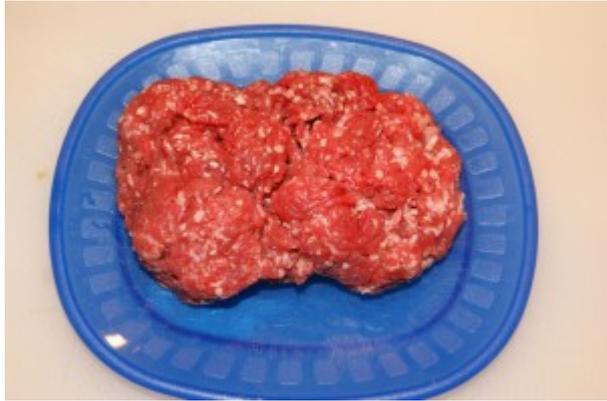
---

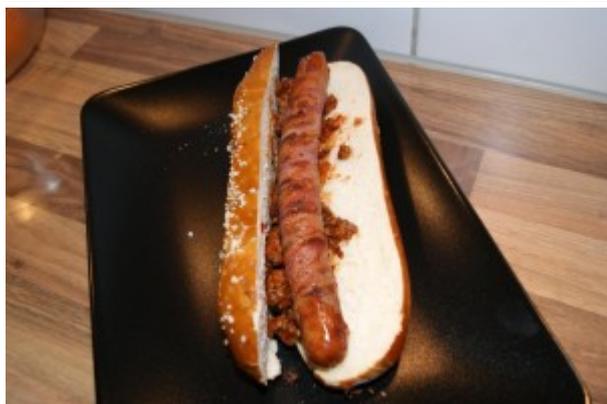
Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





---

## Startschuss von Olbi's Grillparadies

Mein Grill Blog geht online

Ja wie startet man am besten einen neuen Blog? Diese Frage stell ich mir seid Wochen...

Womit fängt man an? Mit einem ganz tollem großen Grill Thema?

Oder fängt man einfach so an zu schreiben? Ich habe mich für das zweite entschieden.

Ich habe euch schon ein paar Rezepte hochgeladen, es werden noch weitere die Tage folgen. Falls noch nicht alles auf Anhieb rund läuft, dann seid mir nicht böse.

Ich denke mal zum Anfang des neuen Jahres wird alles fertig sein.

Das war nun also der Startschuss von Olbi's Grillparadies.

Ich wünsche Euch in Zukunft viel Spaß in meinem Blog und vielleicht schaut ihr öfter mal vorbei. Es würde mich freuen.

Natürlich dürft ihr auch gerne einen Kommentar hinterlassen und euch gleich für den **Newsletter\*** eintragen.

\*Ihr werdet dann bei jedem neuen Beitrag eine Benachrichtigung per E-Mail erhalten.

Viel Spaß mit meinem Blog  
Gruß Olbi



**EINFACH KANN SO LECKER SEIN**