

Colafleisch

Moin Moin

Heute gab es Colafleisch

wir brauchen

1,5kg Falsches Filet
2 Tüten Zwiebelsuppe Von Maggi
300ml Sweet Chillisauce
500ml Cola
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Das falsche Filet in den D0 geben und Cola, Zwiebelsuppe (so aus der Tüte), die Chilisauce, zwei Zwiebeln und zwei Knoblauchzehen hinzufügen

Jetzt noch das ganze 3-4 Stunden in den D0

Ab und zu das Filet mal wenden und mit der Sauce übergießen.

Nach gut 4 Stunden fiel das falsche Filet auseinander.

Rezept von Bauchvoll

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





Yummi-Rolle ala Olbi

Moin Moin

Heute gibt es Yummi-Rolle ala Olbi

Wir brauchen für die Füllung

500g Hackfleisch
4 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
1 TL Pariser Pfeffer
2 TL Paprika „La Vera“
1 EL Zuckerrübensirup
großen EL voll Brunch Cowboy
1 Becher Sahne
300g Bacon
200g Mozzarella

Für den Teig brauchen wir

500g Mehl
1TL Salz
80g Quark
100g Kräuter Schmelzkäse
2EL Petersilie
40ml warme Milch
20g Hefe
1TL Zucker
70g Cranberries
150ml Wasser

Zubereitung Teig

die 20g Hefe, 1TL Zucker in der 40ml warme Milch auflösen und Cranberries klein schneiden
jetzt alles zu einem Teig zusammenrühren und für etwas 2 Stunden gehen lassen

Zubereitung Füllung

Den Bacon in der Pfanne anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen und klein schneiden
im Bacon Fett das Hack anbraten und die Zwiebeln und Knoblauch (klein geschnitten) dazu geben
jetzt die Restlichen Zutaten hin zu fügen (Pariser Pfeffer, Paprika „La Vera“, Zuckerrübensirup, Brunch Cowboy, Sahne, Bacon) das einmal aufkochen lassen

den Teig ausrollen und die Füllung & Mozzarella drauf verteilen
das ganze Aufrollen und in 12 gleich Große teile Schneiden
den DO mit Backpapier auslegen und die Stücke gleichmäßig verteilen
Nach 40Min Backen noch mal etwas Käse oben drauf und nach weiteren 5Min ist es Fertig

15 oben 7 unten

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









Moink Balls

Moin Moin

Heute war mir mal nach Moink Balls

Kurz und schmerzlos

400g Rinderhack

1 EL Petersilie

1 TL Schwarzer Pfeffer

1 TL Salz

1 Knoblauchzehen

1 Bacon

BBQ Sauce nach euer Wahl

nach 20min das erste mal in die BBQ Sauce tauchen

dann nach 10min wieder in die Sauce und noch mal für 5Min auf den Grill
Fertig

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









Big Kahuna

Moin Moin

Der Big Kahuna Burger ist einer meiner Lieblings Burger

für die Burgersoße brauchen wird nur

1 Tasse Zucker, braun

1 Tasse Tomatenketchup

3 EL Senf

aufkochen und fertig ist sie

und für den Belag

Tomaten

Zwiebeln

Ananas

Salat

Käse

und etwas Teriyaki-Soße

den Burger mit der Teriyaki-Soße bepinseln und direkt für 3 Min Grillen (je nach Dicke)

dann den Burger Indirekt gar ziehen und in der zwischen zeit die Ananas Grillen

dann alles zusammen Bauen fertig

mom mom mom

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







Gyrosgewürz

meatlover Gyrosgewürz

Das wohl beste Gyrosgewürz der Welt..... ach was, vom das Universum ☐

- 5 TL Oregano gerebelt
- 4 TL Thymian gerebelt
- 2 TL Paprika edelsüß
- 2 TL Zwiebeln granuliert
- 2 TL Knoblauch granuliert
- 2 TL Rosmarin grob gemahlen
- 1 TL Koriander gemahlen
- 3 TL Salz
- 2 TL Pfeffer, schwarz gemahlen
- 3 TL Zucker

Alles zusammen rühren Fertig

Quelle: <http://www.bbq-piraten.de/recipes.php/recipe/show/id/1>

Schichtfleisch

Moin Moin

Heute gib es Schichtfleisch

wir brauchen

2,5kg Nacken in 1cm Scheiben vom Metzger besorgt

2 Große Gemüsezwiebeln

40 Scheiben Bacon

für den Rub

6 EL weißen Zucker

6 EL braunen Zucker

4 EL Paprikapulver

4 EL Salz

2 EL Knoblauchgranulat

1 EL Schwarzen Pfeffer

1 EL Ingwerpulver

1 EL Zwiebelgranulat

1 EL Thymian

die Gewürze durch die Gewürzmühle jagen oder Mörsern

den Nacken mit dem Rub Würzen und im Vakuumbbeutel marinieren oder für ein paar Stunden in den Kühlschrank

den DO mit Schmalz einfetten und den Boden mit Bacon auslegen

Jetzt DO hochkant hinstellen und Schichten: Nacken, Zwiebeln, Bacon, Nacken, Zwiebeln, Bacon, Nacken, Zwiebeln, Bacon, usw bis er ganz voll ist

das ganze braucht dann 2,5 bis 3 Stunden mit 11 Kohlen oben und 14 Kohlen unten

Wir Essen Schichtfleisch immer im Brötchen mit Krautsalat und Frischen Zwiebeln

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





