

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











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 D0 mit Schmalz einfetten und den Boden mit Bacon auslegen

Jetzt D0 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









Olbi's Bud Spencer Bohnen

Moin Moin

Da ich heute Abend alleine bin, mach ich doch mal einen schönen Bud Spencer Abend.

Die Bud Spencer DVD Sammlung sortiert und einen Dutch Oven voll Bohnen gemacht

Zutaten:

125g durchwachsenen Speck
2 Knoblauchzehen
2 Cabanossi
1 Gemüsezwiebel
1 Dose Tomaten
1 Dose Bohnen, weiß
1 Dose Kidneybohnen
125g Joghurt
1 TL Thymian
1 TL Pfeffer
2 TL Chili
1 TL Paprika
1 TL Oregano
 $\frac{1}{2}$ TL Räuchersalz

Zubereitung:

Die fein gewürfelten Zwiebeln werden mit dem Speck schön im D0 angeschwitzt
Dann die in Scheiben geschnittene Cabanossi

Nach ca: 20min die Tomaten aus der Dose mit dem Saft aus der Dose hinzu geben.

Jetzt kommen die vorher in einem Sieb abgetropften Bohnen hinzu.

Jetzt alles nochmals gut köcheln lassen 20 min.

Zum Schluss alle Gewürze und den Joghurt dazu geben.

Jetzt noch alles kurz aufköcheln

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



