

Smoked Bacon, Onion and Cheese Sandwich

Moin Moin

ich hatte bei den BBQ Pit Boys das Video gesehen

Das muss man(n) doch nachbauen ☐

Zutaten:

1KG Bacon in Scheiben
1 Packed Brown Sugar
250g Butter
3 Große Zwiebeln
4 Knoblauch Zehen
1 Stück Cheddar
BBQ Sauce & etwas Mayo

Zubereitung:

Den Grill für Indirekt vorbereiten und den Bacon auffächern

Den Bacon mit dem Packed Brown Sugar bestreuen

nach ca. 60Min die Butter auf den Bacon und in dieser den Knoblauch & Zwiebeln garen

dann das ganze noch mit Cheddar überbacken 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







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





Ražnjići

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 Ražnjići

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





Onkels Titten auf der AnaNas

Moin Moin

Onkels Titten auf der AnaNas sind ein Traum
Im Forum hatte mich Onkel voll angefixt, das ich es gleich mal versuchen mußte

Ich wurde nicht enttäuscht ☐

Zutaten:
Hähnchenbrust
Ananasschale

Jalapenos oder Chili

Für die Marinade:

2 EL Olivenöl

3 EL Fruchtjoghurt (hier Pfirsich Maracuja)

S&P

1/2 TL Paprika

1/2 TL Pul Biber oder Chiliflocken

1 EL Basilikum

1 große Knobzehe

1 kleines Stück Ingwer

Etwas Currypulver

Zwiebel und Käse zum überbacken

das ganze dann 45 Minuten indirekt, was die Kugel hergibt

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]

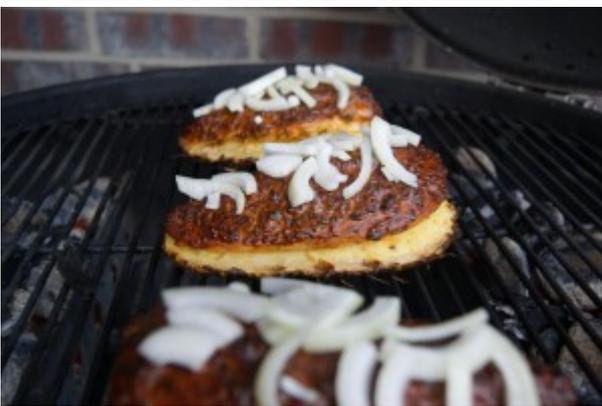
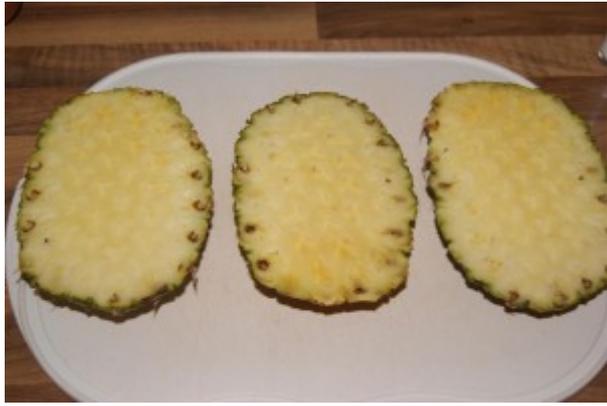
Du benötigst weitere Informationen?

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





EINFACH KANN SO LECKER SEIN





Hähnchenbrust Wrap mit Currysoße

Moin Moin

Wenn es mal schnell gehen muss ist dies hier einfach und lecker

Zutaten:

Füllung:

8 Stück Hähncheninnenfilet
4 Stück Wraps
1 Stück orange Paprika
1 Becher Cherrytomaten
1 null Zwiebel

Currysoße:

1 Pfeffer, schwarz frisch gemahlen
1 Salz
1 Becher Sahne
1 Currypulver
1 Knoblauch nicht zuviel
1 Ahornsirup

Gyrosgewürz:

1 Gyrosgewürz

Zubereitung:

Die Hähnchenbrustfilet mit dem Gyrosgewürz Marinieren.

Sahne reduzieren, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Curry abschmecken dann mit Ahornsirup süßen.

Brustfilet, Paprika, Zwiebel und Cherrytomaten kräftig Grillen (Röstaromen)

Jetzt alles zusammen Bauen 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



Fruity Hähnchenroulade mit Potato Bomb

Moin Moin

Heute mal was neues ausprobiert

Zutaten:

3 Hähnchenbrüste
1 Stück Butterkäse
1 Stück Feta
3 Große Kartoffeln
1 Kräuterbutter
3 Bacon
1 Schinken in Würfel

und für die Marinade

2 Nektarinen
2 EL Apfelessig
2 EL Ahornsirup
2 TL Rauchsatz
1 TL Ingwer
1 TL Knoblauch
 $\frac{1}{2}$ TL Zitronengras

$\frac{1}{2}$ TL Rosmarin
2 TL Schnittlauch
200ml Ketchup

Zubereitung:

Die Nektarinen klein schneiden und mit den restlichen Zutaten der Marinade pürieren

Den Feta & Butterkäse würfeln und in die Hähnchenbrust eine Tasche schneiden

Die Taschen von innen mit S&P würzen und mit etwas von den Marinade, Schinken, Feta, Käse Würfel füllen

Das ganze zusammen rollen und mit Bacon umwickeln

Die Kartoffeln ausstechen und mit Schinken, Feta, Käse Würfel füllen

Auch hier mit Bacon umwickeln und mit einem Stück Kräuterbutter in Alufolie wickeln.

Die Kartoffeln ca. 45Min bei 210°C indirekt Grillen

Die Hähnchenroulade direkt Grillen und zum Schluss noch mal mit der Marinade bestreichen

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





