

Rahmgeschnetzeltes aus dem Dutch Oven

Moin Moin

Heute war mir nach Rahmgeschnetzelten aus dem Dutch Oven

die 500g Schweinegeschnetzelte mit

2 EL Olivenöl
1 TL Oregano
1 TL Thymian
1 TL Paprika
 $\frac{1}{4}$ TL Rosmarin
 $\frac{1}{2}$ TL Koriander
etwas Salz & Pfeffer

Marinieren und für 60min in der Kühlschrank

in der zwischen zeit eine Große Zwiebeln, eine Organe Paprika und 500g Champignons kleinschneiden

Jetzt das Marinierte Schweinegeschnetzelte im D0 scharf anbraten
Wenn Geschnetzeltes das ordentlich Röstaromen hat, die Zwiebeln, Paprika, Champignons dazu geben und auch anbraten

Jetzt noch
2 Zehen Knoblauch zerdrückt
2 EL Tomatenmark
2 TL Zucker
2 Becher Sahne

drauf und alles ordentlich durch rühren
Als Deckel die 500g geriebener Mozzarella drauf

das ganze für 60 Minuten kochen

12er D0
11 oben / 6 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





African Balls

Moin Moin

Bei mir war mal wieder Experimentierküche angesagt
Ich wollte das hier schon lange mal ausprobieren habe nur nie die zeit gefunden
Es geistert schon seit Wochen diese kreative Idee in meinem Kopf herum

Wir brauchen:

Schnittlauch

rote Babybel

Orange Paprika

Gelbe Paprika

500g Champignon

Gemüsezwiebel

500g Rinderhack

250ml Rinderbrühe

Bacon

500g Kritharaki

Tomatenmark

2 Becher Sahne

1 Dose Tomatenstücke (scharf)

Süße Chilisauc

Knoblauch

Wiberg Afrika gewürz

Salz & Pfeffer

Das Gemüse kleinschneiden und den Babybel vierteln

Das Rinderhack mit S&P und 2 EL Wiberg Afrika würzen, dann kleine Bälle formen

Den Bacon im D0 anbraten & kleinschneiden und die Balls anbraten

Die Balls wieder aus dem D0 holen und den Rest anbraten

Jetzt das ganze mit 250ml Rinderbrühe ablöschen und die restlichen Zutaten rein

Die 2 Becher Sahne, 3 EL Tomatenmark, Bacon, Dose Tomatenstücke, 1/4 Süße Chilisauc, 1 EL Wiberg Afrika, 2 Stück Knoblauch

Jetzt alles schön durchrühren und die Balls mit rein

Das ganze für 10 Minuten kochen lassen und die Kritharaki unterrühren

Nach 20 Minuten den Schnittlauch & Babybel unterrühren und noch mal 5 Minuten ziehen lassen

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







Sauerbraten ala Oma Käthe

Moin Moin

am Sonntag soll es bei uns Sauerbraten ala Oma Käthe geben
wir brauchen

1 TL Senfkörner
2 Lorbeerblätter
2 Gewürznelken
4 Pimentkörner
4 Wacholderbeeren
etwas Salz & Pfeffer
4 Karotten
etwa 700ml Weißweinessig
4 EL Zuckerrübensirup
500ml Rinderbouillon

das alles in einen Topf geben einmal aufkochen und wieder kalt werden lassen
auf die 1,5kg Falsches Filet kommt Senf drauf und wird dann mit dem
Sauerbraten-Sud für 3 Tage eingelegt

Nach drei tagen den Kollegen aus der Beize befreit

Die Beize von den Gewürzen trennen (brauchen wir etwa 200ml von)

Das Filet scharf anbraten und 2 Große Zwiebeln dazu geben

das ganze dann mit 200ml Beize ablöschen

nach 3,5 Stunden ist der Sauerbraten fertig

das ganze noch mit S & P abschmecken und die Soße mit Mehl abbinden

18 Oben/ 8 Unten

Wie gefällt dir der Beitrag?

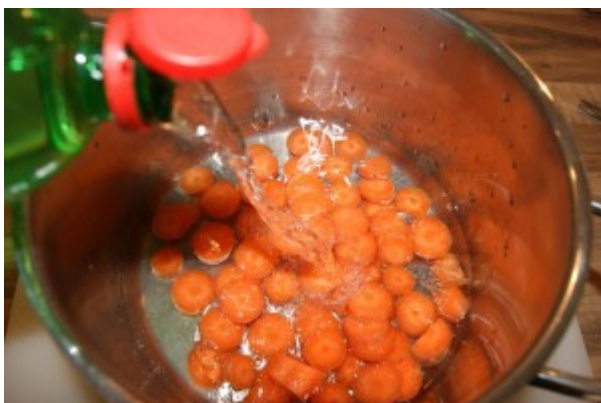
[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

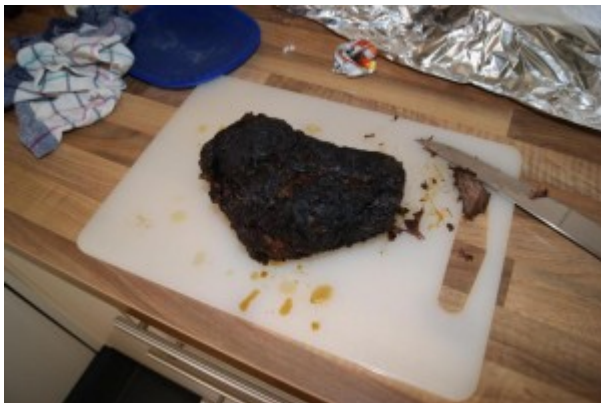
Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi







Bratnudeln

Moin Moin

da Heute Muttertag ist, durfte sich meine Frau unser Abendbrot wünschen.
Ich war ja für Burger, aber sie wollte unbedingt was aus dem WOK mit
Bratnudeln

Ihr Wunsch sei mir Befehl

für die Marinade:

1 EL Reiswein

1 EL helle Sojasauce

1 TL Stärke

1 TL Salz

für die Sauce:

500ml Hühnerbrühe

3 EL Zucker

2 EL helle Sojasauce

1 EL dunkle Sojasauce

1 EL Chilibohnenpaste

2 TL Stärke

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







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?

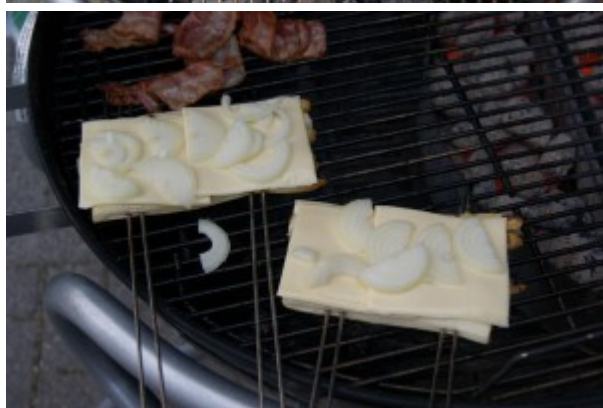
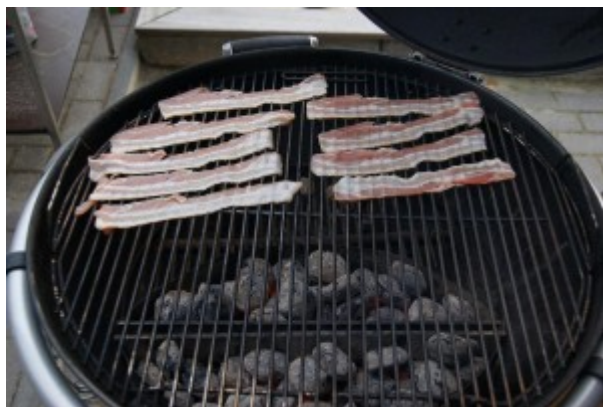
[ratings]

Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





Ribs mit Cola-BBQ-Sauce

Moin Moin

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

Die Kotelettrippen 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?

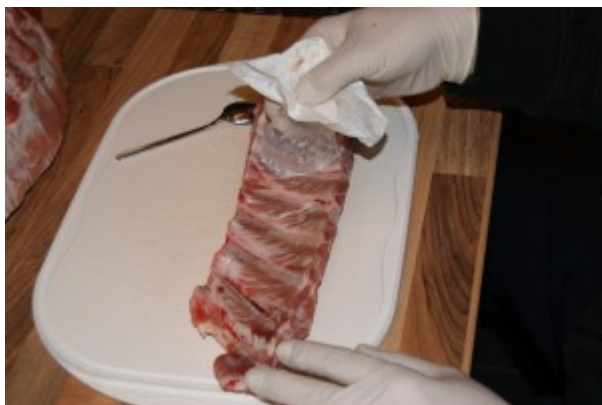
[ratings]

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





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?

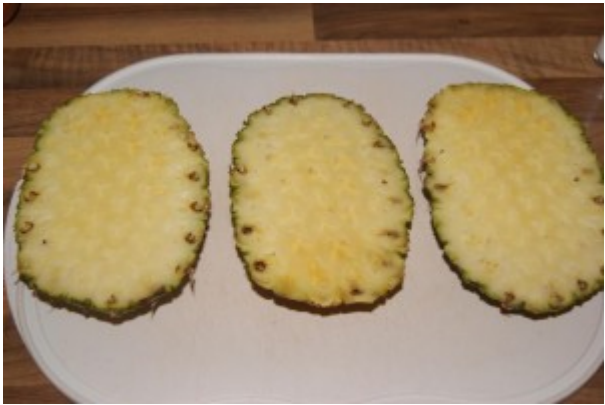
[ratings]

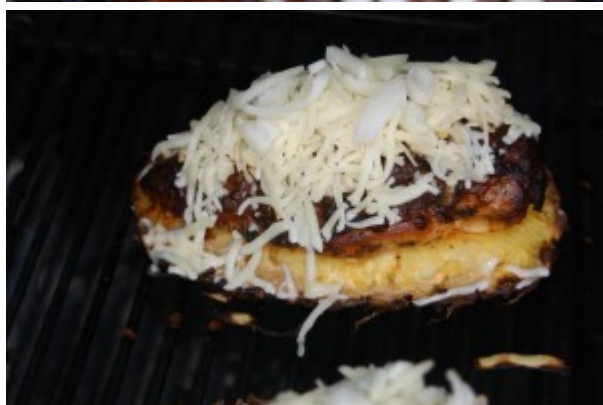
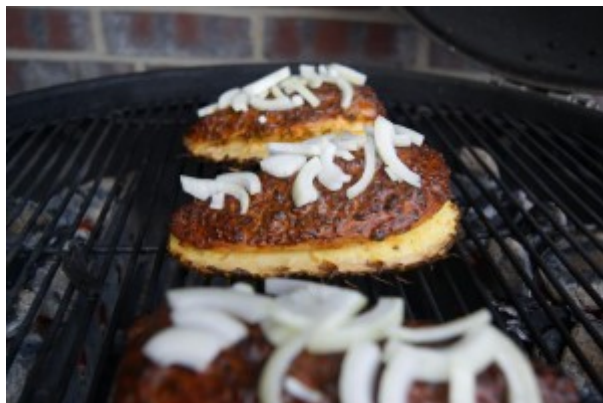
Du benötigst weitere Informationen?

Du möchtest Anregungen oder Kritik loswerden?

Dann hinterlasse mir doch unten einen Kommentar

LG Olbi





Gyrossuppe

Moin Moin

Gyrossuppe aus dem Dutch Oven ist sehr einfach und echt lecker

Diese Suppe machen wir immer zu Partys oder wenn es kalt ist oder wie Heute ich Hunger drauf habe.

Wir brauchen:

1kg Schweinegeschnetzeltes
3EL Gyrosgewürzmischung

4Becher Sahne
2Stück Rote Paprika
2Stück Grüne Paprika
1Dose Mais
2Tüte Maggi Zwiebelsuppe
2Stück Zwiebeln
500g Champignons
1Glas Zigeunersauce
1Flasche Chilisauc klein
1,5l Wasser Kochend

Zubereitung:

Das Schweinegeschnetzeltes mit 3 gehäuften EL Gyrosgewürz & Öl würzen und für 8 Stunden in den Kühlschrank

Das Gyrosgeschnetzelte im D0 anbraten und mit 4 Becher Sahne ablöschen (nicht reduzieren) und über Nacht kalt stellen.

am nächsten Tag

Paprika, Zwiebeln und Champions kleinschneiden

Jetzt alles in den D0 geben und 1,5 bis 2 Stunden kochen

7 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



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Rinderrouladen Dutch Oven

Moin Moin

Heute gibt es bei uns Rinderrouladen ala Oma Käthe aus dem D0
Diese Rouladen hatte mir meine Oma mit 10 Jahren bei gebracht, einfach lecker
die Teile.
Es braucht nicht viel für wirklich gute Rouladen

Rouladen auf der Arbeitsfläche ausbreiten und von beiden Seiten salzen und
pfeffern

Den Senf darauf verteilen, drei Scheiben Bacon je Roulade, 1/4 Zwiebel &
Gewürzgurke auf jede Roulade und das ganze mit drei Zahnstocher fixieren

ganz wichtig „Für 6 Stunden in den Kühlschrank“

nach den 6 Stunden schön schwarz machen, denn wir brauchen die Röstaromen
mit 1 Liter Hühnerbrühe ablöschen 1 Zwiebel & 2 Zehen Knoblauch mit kochen
für gut zwei Stunden vor sich hin köcheln lassen und den Sud mit etwas
Speisestärke abbinden und mit S&P abschmecken

14 Oben 8 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



