

# 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





---

## 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







---

## 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







# 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







---

## 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





