

Pastrami

Moin Moin

Heute habe ich ein Pastrami gemacht was schon seid ein paar Wochen auf dem Zettel stand.

Die 2,7kg Putenbrust wurde mit Afrikagewürz behandelt und über Nacht im Vakuum zum durchziehen in den Kühlschrank gelegt. Am folge Tag habe ich den Grill für die Minion Ring Methode vorbereitet.

Die Minion Ring Methode ist eine Art den Kugelgrill dazu bringen eine niedrige Temperatur über mehrere Stunden zu halten. Geräuchert habe ich mit Buchenholz.

Als die Gewünschte KT 75° erreicht war, wurde das Pastrami zum langsam Abkühlen in die Garage gelegt. Das ganze dann noch aufschneiden und fertig ist der leckere Frühstücksaufschnitt.

Lässt sich auch wunderbar einfrieren

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

Olli's Knobcreme

Moin Moin

diese Knobcreme ist ein Allrounder.

Passt zu allen Gerichten ob Schwein, Huhn, Rind, Gemüse oder auf Pommes ist halt überall einsetzbar und macht süchtig.

Zutaten:

500ml Mayonnaise die vom LIDL

2EL Öl

2EL Petersilie

2TL Zucker

1 Knoblauch

1/2Becher Sahne

1Prise Salz

1Prise Pfeffer, schwarz

Zubereitung:

Die Mayonnaise, Öl, Petersilie, Knoblauch, Zucker, Salz & Pfeffer (noch nicht die Sahne) mit einem Mixstab ordentlich durch Mixen.

Jetzt die Sahne für 15 Sekunden mit dem Mixstab unterrühren und für zwei Stunden in den Kühlschrank

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





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









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 Chilisauce 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 DO 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 gegen 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







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

