

Pulled Pork vom Wildschwein

Moin Moin

an Wildschwein zu kommen ist bei uns nicht ganz so einfach. Um so Glücklicher war ich, das ein Bekannter zum Jagen nach Brandenburg fuhr. Ich überlegte hin her was ich mit dem Nacken machen sollte. Aus 3,5kg Wildschwein kann man gut Burger, Gulasch oder **Pulled Pork** machen. Ich habe mich dann fürs Wildschwein Pulled Pork entschieden.

Den Nacken habe ich frei schnauze mit Paprika, Knoblauch, Thymian, Kreuzkümmel, Oregano, Fenchel, Senf, Salz & Pfeffer Gewürz. Es spielt beim PP keine große Rolle was ihr für einen Rup benutzt. Es geht natürlich auch ein gekauftes. Die Unterscheide schmeckt man nur minimal heraus. Viel wichtiger ist das Holz was ihr verwendet. Ich habe mich für Olive entschieden. Die hat eine tolle fruchtige Note.

Am Tag vor dem Smoken habe ich den Nacken mit dem Rup eingerieben und über Nacht kalt gestellt



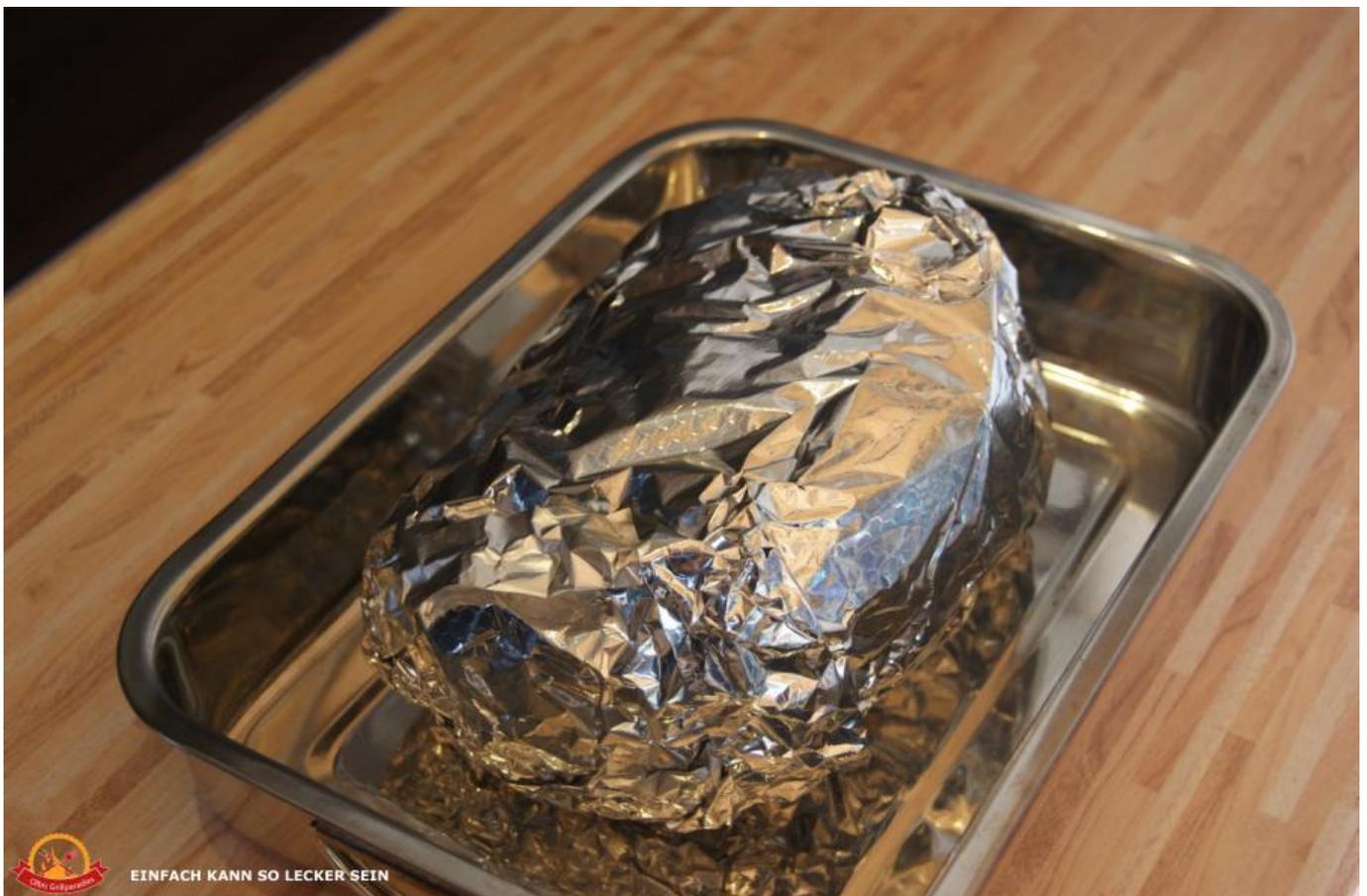


Das *Keramikei* habe ich auf 110°C gebracht und mit Olive geräuchert





Nach gut 24 Stunden hatte ich eine Kerntemperatur von 91°C und der Nacken durfte für zwei Stunden ruhen.



Das Pullen des Nacken habe ich dann meinen Gästen überlassen, was wohl sein Erstes mal war ☐





Am besten zu einem PP Brötchen passt natürlich **Coleslaw** und zu Wildschwein eine **Chimichurri** die man einen Tag vorher zubereitet hat.



Guten Appetit

Bentheimer von Kalieber

Moin Moin

das Bentheimer Schwein ist denke ich mittlerweile jedem ein Begriff. Wer diese Schweinerasse noch nicht gegessen hat sollte dies sofort nachholen. Das Bunte Bentheimer Schwein war in den 1950er Jahren sehr bekannt als die Leute Energie nach dem Krieg brauchten. Nur das Fette Fleisch war gefragt und mit der Industrialisierung der Lebensmittel begann eine drastische Veränderung der Ernährungsgewohnheiten der Menschen in Deutschland.

Mit der beginnenden Industrialisierung ist leider auch das Bunte Bentheimer in Vergessenheit geraten. Da die Veränderten Verbrauchergewohnheiten nur noch

das Fettarme Fleisch wollten. Da nun die Verbrauchergewohnheiten wieder im Wandel sind und der Verbraucher auch mal etwas Tiefer in die Tasche greift für ein tolles Stück Fleisch, wurde das Bentheimer wieder entdeckt und ist schon lange kein Geheimtipp mehr unter Grillern. Das Bentheimer bekommt ihr direkt beim Bauern der die Rasse züchtet oder aber im Onlinehandel wie bei **Kalieber**.

Ich wurde immer wieder angesprochen ob ich mir schon mal was bei Kalieber geholt hätte! Da ich dies immer mit nein beantwortet habe, habe ich mich mal persönlich auf dem Weg nach Kalieber in Lastrup gemacht und mir den Direktverkauf angeschaut. Kalieber gehört zu den Unternehmen **Schulte Wurstwaren GmbH & Co. KG** welches es seit 1948 gibt und im Oldenburger Münsterland einen guten Ruf genießt. Bei Schulte hat man die Zeichen der Zeit erkannt das es nicht mehr um „Geiz ist Geil“ geht. Die Verbrauchergewohnheiten sind im Wandel und dies hat das Unternehmen Schulte 2015 erkannt und das Unternehmen Kalieber gegründet. Kalieber hat sich auf die Herstellungen von Wurstwaren und Fleisch rund um das Bentheimer Schwein spezialisiert. Seit neuen gibt es auch Waren aus dem Aktivstall.



Beim betreten des Direktverkauf fiel mit gleich der Dry Aged Schrank mit dem Koteletts vom Bunten Bentheimer Schwein auf. Das habe ich so auch noch nicht gesehen. Mir tropft immer noch der Zahn. Der Laden war sauber und die Theke einladend. Die Verkäuferinnen waren freundlich aber auch schon etwas in Feierabend Stimmung. Wer natürlich auf einen Freitag 30 Minuten vor Feierabend kommt darf auch nicht eine Randvolle Theke erwarten. Nach kurzen Prüfen des Angebots habe ich mich für die Bärlauchgriller, ein Glas Bacon Jam und einen Nacken Bentheimer entschieden.

Bacon Jam

Den Bacon Jam esse ich meistens auf einer Scheibe Mischbrot zum Frühstück. Dieser von Kalieber ist echt sehr gut und hat mich sehr überrascht. Fast so

gut wie **meiner** ☐ aber für meinen Geschmack etwas zu viel Kreuzkümmel dran, was aber Geschmackssache ist.



Bärlauchgriller

7,90€ ist natürlich schon eine Nummer für 5 Bratwürste. Wer aber mal eine Wurst essen möchte die auch ganz ohne Senf oder Ketchup schmeckt, sollte diese mal probieren.

Toller Geschmack und schön Saftig.



Den Nacken vom Bentheimer habe ich mit einer Marinade versehen und bei 170c in Olivenbaum geräuchert.



Für die Marinade habe ich
1Bund Frischen Rosmarin
1Bund Frischen Zitronenthymian
1Bund Frischen Oregano
 $\frac{1}{2}$ Bund Frischen Koriander
1 Zehe Chinesischen Knoblauch
2 EL Rohrzucker
1 EL Paprika edelsüß
1 TL Szechuan Pfeffer
1 TL Salz
 $\frac{1}{2}$ TL Madras Curry
100ml Olivenöl

zu einer Marinade verrührt und den Nacken für 24 Stunden drin Mariniert.
Bentheimer braucht eigentlich keine Marinade da er genug Eigengeschmack hat.
Aber mein Schwiegervater braucht da immer etwas an seinem Schweinebraten.
Sonst wird dies in Ketchup ertränkt.







EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN





Kurz um, Tolle Produkte zu einem angemessen Preis.

Ich denke das Kalieber auf das richtige Pferd Gesetz hat und sich Fest im

Markt integrieren wird, weil **Geiz ist nicht mehr Geil**.

Beer Butt Chicken

Moin Moin

Heute gab es bei uns ein Beer Butt Chicken (BBC) was ich dann als Pulled Chicken Burger mit **Cole Slaw** verwendet habe. Das Hähnchen wird in der Regel auf einer Bier Dose gegart. Das Bier in der Dose erhitzt sich und verdampft. Der Bier Dampf verhindert das Austrocknen und aromatisiert gleichzeitig das Hähnchen. Ein Beer Butt Chicken bleibt innen saftig, bekommt aber dennoch eine knusprige Haut. Da es mittlerweile kritische Stimmen gibt, die behaupten dass sich giftige Dämpfe beim Erhitzen der Bierdose frei setzen, habe ich mich für einen Hühnersitz entschieden.

Diesen gibt es von zahlreichen Anbietern für kleines und großes Geld. Ich habe den von Weber der aus beschichtetem Aluguss besteht. Bei diesem Geflügelsitz sitzt das Huhn komplett in einer Schale, die ich immer gerne mit Zwiebeln, Cherrytomaten, Bier und etwas Rub fülle. Vorteil: Es haftet nichts an, der Sitz ist leicht zu reinigen, der Grillrost und Grill werden nicht beschmutzt, da das Fett direkt in die Schale tropft und verwendet werden kann.



In dem Hühnersitz habe ich etwa 100 ml Bier gefüllt und einen Zweig Frischen Rosmarin.

Alternativ kann man hier auch andere Flüssigkeiten einfüllen wie Rotwein mit Kräutern, Orangensaft, Apfelsaft usw. Das was euch halt am besten schmeckt.



Das Hähnchen habe ich mit dem Texas Chicken von Ankerkraut gewürzt. Das Hähnchen habe ich mit Oliven Öl bestrichen und mit dem Rub bestreut. Man sollte ein Rub nehmen, was wenig bis gar keinen Zucker enthält. Ein zuckerhaltiger Rub kann schnell verbrennen und schwarze Stellen auf dem gegrillten Hähnchen hinterlassen. Also vorsichtig sein bei der Wahl des Rubs.





Gegrillt habe ich das BBC im Keramikgrill bei 160 Grad indirekter Hitze. Mit Apfelholzchunks habe ich für ein wenig Raucharoma gesorgt.



Die Garzeit für ein Hähnchen bei 160 Grad beträgt ca. 60 Minuten. Wer sich unsicher ist, der kann sich mit einem Einstichthermometer Gewissheit verschaffen.

In der Brust sollte die Kerntemperatur bei etwa 80 Grad liegen.



Nach dem Erreichen der 80 Grad, sollte man es 5 Minuten ruhen lassen, damit der Fleischsaft zur Ruhe kommen kann und nicht beim Anschnitt ausläuft.



Nun wird vorsichtig die Haut entfernt und bei Seite gelegt.



Jetzt sollte das Fleisch so kalt sein das ihr es vom Hähnchen Entfernen könnt

um es mit den Fingern zu Pullen, ohne euch die Finger zu verbrennen.
Wenn ihr das Hähnchen gepulld habt, wird die Haut klein geschnitten und mit
etwas Butter ausgebraten.



EINFACH KANN SO LECKER SEIN

Wenn die Haut schön Farbe angenommen hat, werden alle Zutaten: Haut,
Zwiebeln, Cherrytomaten, Hähnchenfleisch und das Fett aus der Schale mit
einer BBQ Soße euer Wahl vermengt.



Nun kann der Zusammenbau beginnen
Brötchen mit etwas **Coleslaw**, Pulled Chicken, frisch geriebenen Parmesan,
Zwiebeln, etwas BBQ Soße, Brötchen





EINFACH KANN SO LECKER SEIN



EINFACH KANN SO LECKER SEIN



Guten Appetit

Krustenbraten

Moin Moin

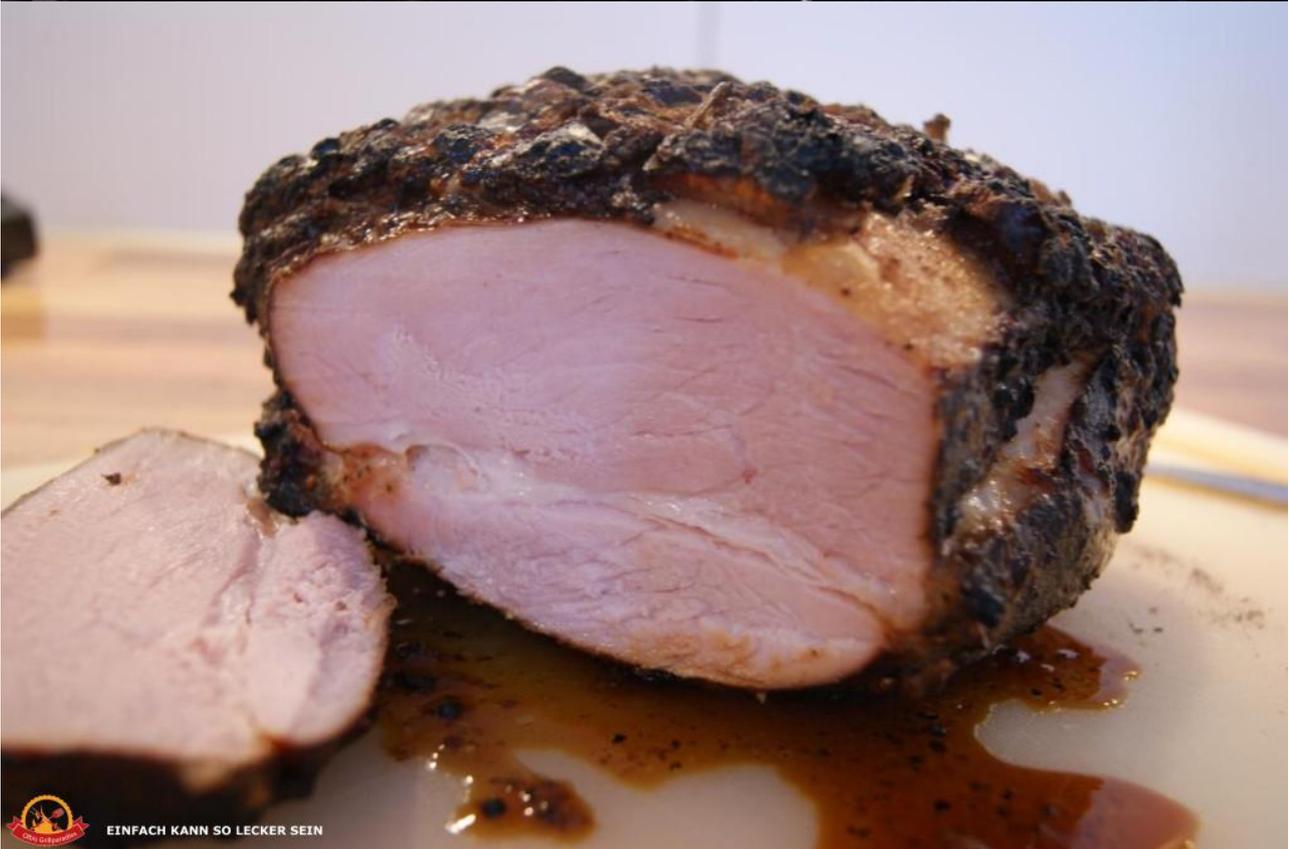
Heute gab es gesmokten Krustenbraten aus der Kugel. Habe mir ein 2kg Schinkenstück in Würzlake besorgt. Die Rückseite des Schinkens wurde mit Wiberg Afrika und etwas Worcestersauce gewürzt. Die Schwarte habe ich eingeschnitten und kräftig mit Salz eingerieben. Die Kugel auf 200°C gebracht und mit Buche gesmokt. Nach dem Erreichen der 72°C Kerntemperatur wurde die Kugel auf 270°C gefahren um die Schwarte zum Poppen zu bringen. Was bei mir leider nicht so geklappt hat. Wenn die Schwarte gepoppt hat, noch 20min Ruhen lassen und gegen die Fleischfaser aufschneiden.

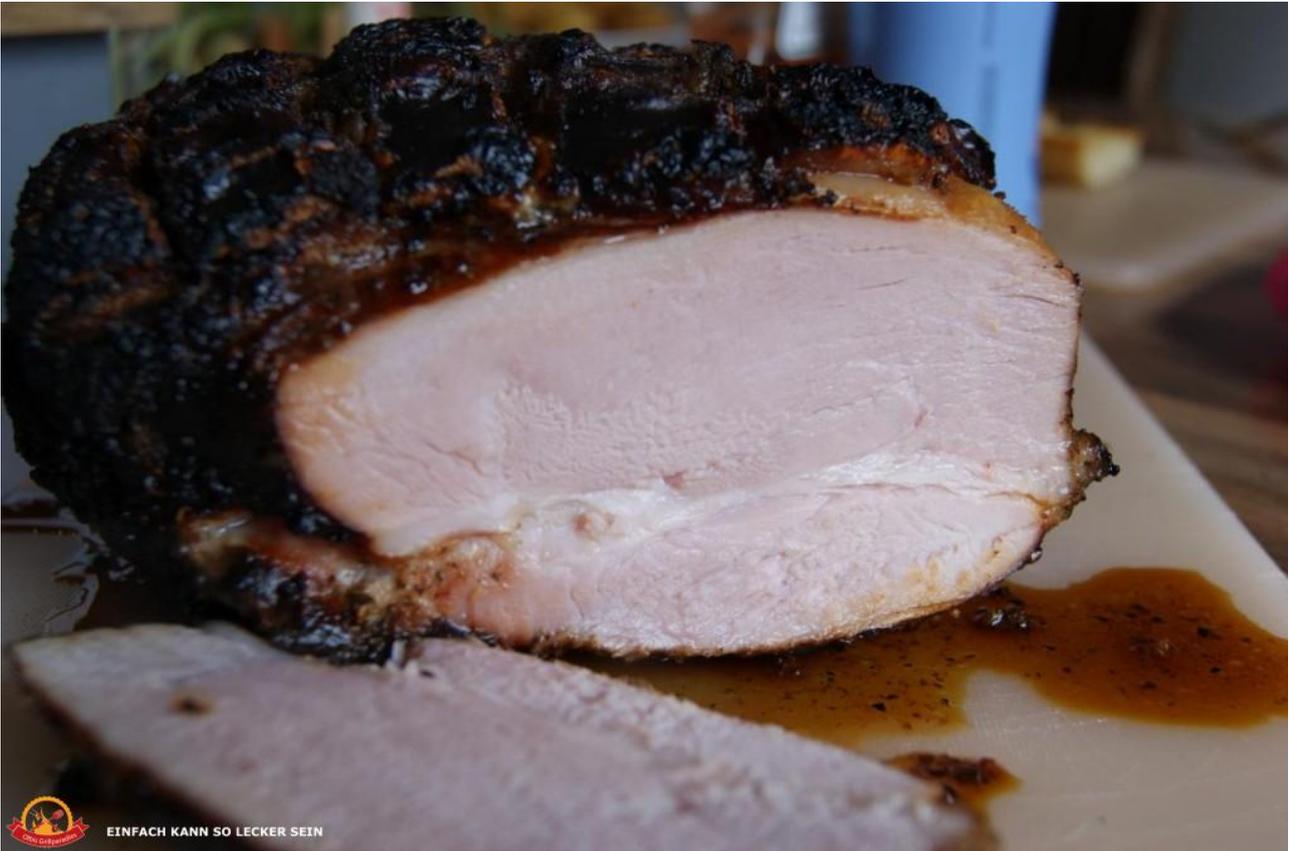
**Anmerkung: die Kruste war nicht so dunkel wie auf den Bildern!
Keine Ahnung wieso die auf den Bildern fast Schwarz ist!?**

Wie gefällt dir der Beitrag?
[ratings]









Beef Brisket

Moin

ein Beef Brisket sollte jeder mal gemacht haben. Das Brisket ist aus dem Brustkern der ausgebeinteten Seite einer Rinderbrust und bestehend aus dem sogenannten Flat. Man unterscheidet diesen in dem Pectoralismuskel und dem Point. Dem Supraspinatusmuskel. Beide Muskeln werden von einer Fettschicht getrennt, welche sich über das ganze Flat hinzieht. Der Point ist der deutlich kleinere Teil des Brisket und sitzt oben auf dem Flat.

Bevor ihr das Brisket zubereiten könnt, ist das Trimmen des Fleischstückes notwendig. Das heißt, ein Teil des Fettes und überschüssige dünne Fleisch und Bindegewebestücke werden abgeschnitten. Nach dem Zuschnitt wird das Brisket mit einer trockenen Gewürzmischung, dem sogenannten Rub, eingerieben. Anschließend ruht das Brisket in der Regel 24 Stunden zum marinieren im Kühlschrank. Nachdem ihr euren Smoker auf eine Temperatur zwischen 100 und 130°C eingehitzt habt, wird das Brisket aufgelegt und zwischen 18 und 24 Stunden bei konstanter Temperatur gegart. Nach dem Garen bis zu einer Kerntemperatur von 92 bis 95°C wird das Brisket noch mit der Rub-Butter bestrichen. Das ganze 2-3 Stunden zum ruhen an einen warmen Ort legen. Das Brisket wird quer zur Faser in dünne Scheiben aufgeschnitten. Gegebenenfalls werden vor dem Aufschnitt Flat und Point an der Fettschicht getrennt, da die Fasern quer zueinander verlaufen.

Für den Rub braucht ihr

- 4 TL Meersalz grob
- 1 EL Pfeffer, schwarz grob
- 1 TL Oregano
- 1 TL Thymian
- 1 TL Paprikapulver süß
- 1 TL Knoblauch gehackt frisch

Rub Butter

- 1 Stück Butter
- 1/4 der Menge von dem Rub

Wie gefällt dir der Beitrag?

[ratings]



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



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





