Samstag, 30. September 2006

Spiessbraten

Der neue Grill (Weber One Touch Gold) musste eingeweiht werden. Da bietet sich ein SpieÃŸbraten an. NatÃ¼rlich nicht ohne Bratkartoffeln. Als Beilage gab es eine SchwammerlsoÃŸe.

Dazu brauche ich:

mind. ein Kilo Nacken am StÃ¼ck
SpeckwÃ¼rfel
Zwiebeln
getrocknete Tomaten

gelbe RÃ¼ben
Kartoffeln
BrÃ¼he
Senf
KÃ¼mmel
Salz
Pfeffer
Paprika
Petersilie
Bratenschnur
Pilze
Kartoffeln

Als erstes wird die FÃ¼llung vorbereitet. Dazu die Zwiebeln wÃ¼rfeln und die getrockneten Tomaten klein hacken und gemeinsam mit dem Speck anbraten. gehackte Petersilie zugeben. Zum anbraten haben wir Schweinefett verwendet.

Den Nacken aufschneiden und aufrollen. Mit Senf bestreichen, wÃ¼rzen mit KÃ¼mmel, Salz, Pfeffer und Paprika und die FÃ¼llung auftragen. Dann alles wieder zusammenrollen. Das ist eine nicht allzu einfache Sache fÃ¼r ungeÃ¼bte. Zu zweit hatten wir leichte Probleme, aber es passte dann am Ende doch. Zusammenbinden mit der Bratenschnur.

Den Grill hatten wir inzwischen vorbereitet. Die Kohlen seitlich fÃ¼r indirektes Grillen und in der Mitte eine Tropfschale mit Zwiebeln, gelben RÃ¼ben, Kartoffeln und BrÃ¼he. DarÃ¼ber haben wir den Braten platziert. Ca 200Â°C bis zu einer Kerntemperatur von ca. 72Â°C dringelassen.

Die Zutaten der Tropfschale wurden am Ende pÃ¼riert und ergaben eine gute SoÃŸe.

FÃ¼r die SchwammerlsoÃŸe haben wir die Pilze geschnitten, und Zwiebeln gehackt. Die Zwiebeln anbraten und die Pilze dazugeben. Mit BrÃ¼he aufgieÃŸen, einkÃ¶cheln lassen. GewÃ¼rze (z.B. Salz, Petersilie) nach Geschmack zugeben.

Die Bratkartoffeln waren das einfachste. Pellkartoffeln, anbraten. Salz dazu, bisserl Rosmarin und fertig

Der Braten schmeckt super. Die getrockneten Tomaten machen sich sehr gut und entwickeln sich langsam zu meinen Hauptzutaten.

Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: ca. 180 min

Geschrieben von Flo in Grillevent, Schwein um 14:12

Donnerstag, 28. September 2006

ZubehÃ¶r Dutch Oven

Ich plane eine Erweiterung meiner Outdoor-KÃ¼che um einen Dutch Oven (DO). Das ist ein Gusseiserner Topf, den man ans Feuer stellen kann und durch die spezielle Deckelform auch Kohle drauflegen kann. Dadurch wird Oberhitze produziert. Das ZubehÃ¶r kam an, das ist ein Deckelheber, ein DeckelstÃ¤nder, Handschuhe, eine Kohlenzange und ein Dutch Oven Kochbuch. Ich bin gespannt auf die ersten Gerichte. Die Berichte die ich bisher Ã¼ber den DO gelesen habe versprechen nur das Beste...

Geschrieben von Flo in ZubehÃ¶r um 12:30

Freitag, 22. September 2006

Chili Con Carne

Wir haben fÃ¼r 20 Leute Chili Con Carne gekocht. Dieses Rezept ist eins der Besten Chili Rezepte, die wir jemals gemacht haben. Neben Hackfleisch wird gerÃ¤uchtertes Wammerl (Bauchspeck) und Rindlfeisch verwendet. FÃ¼r den hervorragenden Geschmack sorgen unter Anderem unmengen an Tomaten, getrocknete Tomaten und KreuzkÃ¼mmel. FÃ¼r die GrundschÃ¤rfe sorgen Habaneros, fÃ¼r die die es etwas schÃ¤rfer wollten wurde Jersey Death Sauce gereicht. Das war eine meiner ersten grÃ¶ÃŸeren Events, zu dem Zeitpunkt noch indoor in der KÃ¼che.

Schwierigkeitsgrad: mittel
Zubereitungszeit: ca. 240 min + 1 Nacht

Geschrieben von Flo in Eintopf um 11:28

Donnerstag, 21. September 2006

Bratkartoffeln

Es gab Bratkartoffeln aus der Schmiedeeisenen Pfanne. Rohe Kartoffeln schÃ¤len, in Scheiben schneiden und bei niedriegen Temperaturen in der Pfanne mit Deckel in Ã–l durchgaren. Nach ca. 30 Minuten die Energiezufuhr erhÃ¶hen. Jetzt Zwiebeln (evtl. Speck) zugeben. Wenig Wenden. Mit Salz wÃ¼rzen.

Schwierigkeitsgrad: simpel
Zubereitungszeit: ca. 60 min

Geschrieben von Flo in Beilagen um 16:42

Mittwoch, 6. September 2006

Bilder mit einstellen

so, dann probier ich mal ein Bild anzufÃ¼gen

Entenbrust Anschnitt

Dann schauen wir mal wie ein erweiteter Eintrag aussieht...

Test 123

und bin Bildchen:

Geschrieben von Flo in Ente, zu Hause um 09:56

Den Blog aktiviert

Geschrieben von Flo um 06:00