

BBQ SEELAU

das Grillkochbuch



BBQ
SEELAU

Exklusive
Aussenkamine
und mehr



GRUNDLAGEN



TOMATEN - UND OLIVENBUTTER

Zutaten:

Tomatenbutter

250g Butter
1 Tube Tomatenmark
50g getrocknete Tomaten
1 halbe Zitrone
Petersilie kraus
Salz, Pfeffer

Oliven Butter

250 g Butter
3 El schwarze Oliven entkernt
3 El krause Petersilie
1 Tl Paprika edelsüß
Salz, Frisch gemahlenen Pfeffer

Zubereitung :

Tomatenbutter:

1) Die getrockneten Tomaten in feine Streifen schneiden. Die Petersilie waschen und fein hacken.

2) Die weiche Butter in eine Schale geben und das Tomatenmark hinzugeben und gründlich mit der gehackten Petersilie verrühren.

3) Die Tomatenstreifen in die Butter unterheben und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

Die Tomaten-Butter schmeckt zu vielen Fleischsorten wie auch auf geröstetem Weißbrot.

Olivenbutter

1) Die Butter bei Raumtemperatur in eine Schüssel geben.

2) Die schwarzen Oliven in feine Würfel schneiden und die Petersilie waschen und ebenfalls fein hacken.

3) Das Paprika edelsüß zusammen mit der Petersilie und den Oliven zu der Butter geben und vorsichtig verrühren.

4) Die Olivenbutter mit Salz und frischem Pfeffer würzen. Wer mag, kann auch noch feingehackte Kapern mit unterrühren.

Tipp: Passt sehr gut zu Fisch wie auch Fleisch oder einfach als leckerer Aufstrich zum Grillbrot.



SAUCEN

Zutaten:

Senfsauce:

1 gestrichenen El Senf mittelscharf
1 gestrichenen El Senf gekörnt
2 El Honig
200 ml Öl
Salz, Pfeffer

Salsa Dip

3 große Fleischtomaten
1 Knoblauchzehe
1 rote Zwiebel
1 Chilischote
1 Jalapenio
Minze
Petersilie
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Zimt
Frühlingszwiebeln
Tabasco

Guacamole

2 reife Avocados
200 g Natur Joghurt
1 Knoblauchzehe
1 halbe unbehandelte
Zitrone Salz, Pfeffer,
gemahlener Kreuzkümmel

BBQ Soße Sweet Chili

500 g Fleischtomaten
1 Gemüsezwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 rote Chilischote
160 g Bacon
2 El. Olivenöl
300 ml dunkles Bier
200 ml Cola
Tabasco
120 g Tomatenmark
2 El Paprikapulver rosenscharf
3 El Currypulver scharf
150 g braunen Zucker
150 ml weißer Balsamico Essig
1 Tl Rauchsatz
Salz, Pfeffer, Worcestersauce

Zubereitung :

Senfsauce

1) Die beiden Senfsorten zusammen mit dem Honig in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen gut verrühren.

2) Während des Rührens langsam das Öl in die Schüssel geben und wie eine Mayonnaise etappenweise verrühren.

3) Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salsa Dip

1) Die Tomaten waschen, den grünen Strunkansatz ausschneiden und die Tomaten in kleine Würfel schneiden.

2) Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

3) Die Chili und die Jalapenio waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Danach in feine Streifen schneiden.

4) Die Frühlingszwiebel waschen und in feine Ringe schneiden. Die Petersilie und die Minze waschen und grob hacken.

5) Alle Zutaten in eine Schüssel geben und etwas Olivenöl hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zimt abschmecken. Nach Geschmack noch ein zwei Spritzer Tabasco hinzugeben und die Salsa mindestens eine Stunde ziehen lassen.

Guacamole

1) Die Avocados an der Längsseite mit einem Messer bis zum Kern kreisförmig einschneiden und die beiden Seiten der Avocado anschließend gegeneinander drehen. Die Kerne herausnehmen und die Avocados mit einem Esslöffel bis zur Schale auskratzen und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben.

2) Die Knoblauchzehe schälen und in feine Würfel schneiden oder durch eine Presse drücken. Den Joghurt zusammen mit dem Knoblauch zu dem

Avocadofleisch in die Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und einem Spritzer Zitronensaft würzen und mit einer Gabel zu einem gleichmäßigen Muß zerdrücken. Nach Geschmack nachwürzen.

BBQ Soße Sweet Chili

1) Die Tomaten kreuzförmig einschneiden und für ca. 90 Sekunden in kochendes Wasser geben, anschließend die Tomaten in Eiswasser geben und abkühlen lassen. Die Haut von den Tomaten abziehen, den grünen Mittelstrunk aus den Tomaten schneiden und die Tomaten grob hacken.

2) Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Bacon ebenfalls in feine Würfel schneiden. Die Chilischote waschen und in grobe Ringe schneiden.

3) In einem Topf das Olivenöl erhitzen und die Baconwürfel scharf anbraten. Den Knoblauch und die Zwiebeln hinzugeben und andünsten. Die Chilischoten zusammen mit dem Tomatenmark und dem Paprikapulver rosenscharf und Currypulver scharf in den Topf geben und unter Rühren anrösten.

4) In den Topf nun das Bier und die Cola geben und unter mittlerer Hitze alles ca. 50 Minuten um die Hälfte einreduzieren lassen. Anschließend die gewürfelten Tomaten mit hinzugeben und weitere 20 Minuten einkochen lassen.

5) Den Balsamico Essig zusammen mit etwas Worcestersauce und dem braunen Zucker zu den Tomaten geben.

6) Mit dem Rauchsatz, Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.

7) Nun die BBQ Soße in einen Mixer geben und alles gut durchmischen. Die Soße heiß in Gläser mit Schraubgewinde geben und fest verschrauben.



SPAGHETTISALAT

Zutaten:

500g Spaghetti
100g getrocknete Tomaten
100g schwarze Oliven in Scheiben
2 St. Knoblauchzehen
2 El. Kapern
2 El. Tomatenmark
1/2 Bund Basilikum
200g Rucola
1 Stück italienischer Hartkäse
(z.B. Parmesan oder Picoino)
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung :

- 1) Die Spaghetti nach Packungsbeschreibung al dente kochen.
- 2) Den Rucola waschen und die Stiele von den Blättern zupfen, Basilikum waschen und in Streifen schneiden.
- 3) Den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Den Hartkäse grob reiben.
- 4) Etwas Olivenöl in eine Schüssel geben und mit dem Tomatenmark verrühren. Die gekochten Spaghetti zu der Tomatenmarksoße geben.
- 5) Den Rucola, das Basilikum, die Oliven und die Kapern zu den Nudeln geben und alles vorsichtig unterheben. Zum Schluss noch den geriebenen Hartkäse und die getrockneten Tomaten mit unterheben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp vom Profi:

Man sollte dem Salat mindestens zwanzig Minuten Zeit geben, damit die Zutaten gut durchziehen können.



BISTRO DRESSING

Zutaten:

375 ml Weißwein
125 ml Balsamico Bianco
500 ml Öl
17,5 g Stärke
1 halben Esslöffel Senf
1 Knoblauchzehe
25 g Salz
42,5 g Zucker
Pfeffer

Zubereitung :

- 1) Den Weißwein in einem Topf zum Kochen bringen und mit der Stärke abbinden und anschließend in einen Mixer geben.
- 2) Die Knoblauchzehe schälen und zusammen mit dem Senf, dem Salz, dem Zucker, einer Prise Pfeffer und dem Essig in den Mixer geben und alles gut durchmischen.
- 3) Den Mixer auf kleinster Stufe laufen lassen und etappenweise das Öl in kleinen Mengen zu dem Dressing geben. Nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.



TROCKENMARINA DE (RUB)

Zutaten:

4 Scheiben Schweinebauch
8 El. Paprika Edelsüß
4 El. Salz
3 El. braunen Zucker
2 El. Senfkörner
3 El. Chilipulver
3 El. Kreuz Kümmel
3 El. Pfefferkörner schwarz
2 El. Knoblauch Pulver
2 El. Zwiebel Pulver
1 El. Cayennepfeffer
1 Tl. Koriander trocken
1 halben Tl. Thymian trocken
1 halben Tl. Basilikum trocken
1 Msp Zitronenschale fein gehackt
1 halben Tl. Fenchel-Saat
Honig
Olivenöl

Zubereitung :

1) Für die Marinade werden alle Kräuter und Gewürze in einen Mixer gegeben und zu einem feinen Rub zermörsert.

2) Die Schweinebauchscheiben unter fließendem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Vier Esslöffel Olivenöl und zwei Esslöffel Honig miteinander verrühren.

3) Den Schweinebauch mit dem Honig-Öl Gemisch bepinseln und in dem Rub (Gewürzmischung) wenden. Es ist wichtig, dass man das Gewürz von allen Seiten gut andrückt. Den Schweinebauch dann in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank legen, damit das Rub seinen Geschmack an das Fleisch abgeben kann.

4) In der Zeit das Lachsbrett gut wässern. Die Bauchscheiben auf das Lachsbrett legen und mit der Spange fixieren.

5) Den Schweinebauch mit dem Lachsbrett am offenen Buchenfeuer garen.



Suppentopf



Drehspieß



Einhängetisch



Fettauffangschale



Funkenschutzür



Holzkohlenschale



Lavastein



Wok



Räuchermax



Einlegeboden



Schaschlikspieß



Argentinische Steakpfanne

ZUBEHÖR

Was auch immer auf den Grill kommt, wir haben das passende Original Zubehör.

Egal ob Steakpfanne, Wok, oder Drehspieß entdecken Sie die Möglichkeiten.



FLEISCH



GESCHNETZELTES SMETANA

Zutaten:

4 Äpfel
1 Rote, gelbe und
grüne Paprikaschote
4 Gewürzgurken
5 Zwiebeln
0,5 l Creme fraiche,
0,1 l Sahne
Saft einer halben Zitrone
1/8 l RahmsöÙe
600 g Putenbrustfilets
Calvados oder Whisky
Schmand
Paprikapulver edelsüÙ
Prise Zucker, Salz

Zubereitung :

- 1) Die Äpfel schälen und entkernen und halbieren. Danach die Äpfel in circa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden.
- 2) Die Paprika waschen, halbieren und entkernen. Zuckerschoten waschen und zusammen mit der Paprika in gleichmäßige Streifen schneiden.
- 3) Gewürzgurken halbieren und ebenfalls in fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden.
- 4) Die Zwiebeln schälen und vierteln und in Streifen schneiden.
- 5) Crème fraiche mit der Sahne und dem Senf zu einer cremigen Masse verrühren und mit dem Saft einer halben Zitrone, dem Gewürzgurkenfond, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.





RUMPSTEAK

mit hausgemachter Steaksauce

Zutaten:

Steaksauce:

20 g Trockenaprikosen
2 Zwiebeln
6 Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
1 Kilo geschälte Tomaten
(Dose)
2 TL Korianderkörner
1 TL weiße Pfefferkörner
1 TL Senfsamen,
1/2 TL Zimt
100 g Zucker
0,2 Liter milder Apfelessig
5 Chilis
Tabasco

Rumpsteaks:

4 Rumpsteaks á200g

Dressing:

2 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
4 Eigelben
100 g Zucker
1 TL Salz
1 TL Pfeffer
400 ml Brühe
200 ml dunkler Balsamico
50 ml weißer Balsamico
200 ml Sahne
200 ml Milch
1 Liter Rapsöl
2 EL Senf

Zubereitung :

1) Die Trockenaprikosen in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden und zusammen mit den Aprikosenstreifen in einem Topf mit etwas Öl anschwitzen.

2) Die geschälten Tomaten mit in den Topf geben und kurz aufkochen lassen. Alles mit Salz, Korianderkörnern, weißem Pfeffer, Senfsamen und etwas gemahlenem Zimt würzen. Noch den Zucker und den Apfelessig hinzugeben und mit einem Mixer pürieren.

3) Die Chilis waschen und halbieren, die Kerne entfernen und die Chilis in Ringe schneiden und mit in die Steaksoße geben und nach Geschmack mit einem Schuss Tabasco würzen.

4) Die Steaks mit grobem Pfeffer würzen und von jeder Seite circa vier Minuten auf der heißen Argentinischen Steakpfanne in etwas Öl braten.

5) Für das Salatdressing die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden und in einen Mixer geben.

6) Die vier Eier trennen und das Eigelb mit in den Mixer geben und mit der Gemüsebrühe und dem Balsamico auffüllen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker würzen und die Sahne und die Milch mit hinzugeben.

7) Den Senf mit hinzugeben und alles gut durchmischen. Den Mixer auf kleinster Stufe weiter laufen lassen und etappenweise das Öl hinzugeben.

Tipp vom Profi:

Das Steak sollte nach dem Braten noch für einige Minuten warm beiseite gestellt werden, damit sich die Fleischsäfte wieder verteilen können und die Fasern sich entspannen. Man spricht dann vom Ruhen lassen.



SAUERKRAUT PFANNE

Zutaten:

400g Putenbrust (geschnetzelt)
20g Speck gewürfelt
850g Sauerkraut
250g grüne Bohnen
4 Kartoffeln
2 Äpfel
2 Birnen
1 Kochwurst
1 Zwiebel
100 g Apfelmus
150 ml Brühe
1 EL Butterschmalz
1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
Kümmelpulver
Paprika edelsüß

Zubereitung :

1) Die Putenbrust in gleichmäßige Würfel schneiden. Im Wok einen EL Butterschmalz erhitzen und die Putenbrust mit Paprika Edelsüß scharf anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend das Putenfleisch in eine Schüssel geben und bei Seite stellen.

2) Eine große Gemüsezwiebel schälen und in Würfel schneiden. Den gewürfelten Speck mit den Zwiebelwürfeln zusammen im Wok anschwitzen.

3) Das abgetropfte Sauerkraut mit in den Wok geben und kurz erhitzen, alles gut durchrühren und mit der Gemüsebrühe ablöschen.

4) 4 große gekochte Kartoffeln in Würfel schneiden und zusammen mit der in Scheiben geschnittenen Kochwurst in den Wok geben.

5) Je zwei Äpfel und Birnen schälen und entkernen. Anschließend in feine Streifen schneiden und mit in den Wok geben.

6) Nun das angebratene Putenfleisch zusammen mit den Apfelmus in den Wok geben und kräftig durchrühren. Alle Zutaten kurz aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und einer Prise gemahlenem Kümmel abschmecken.

Garnierung:

Crème fraîche mit frischen Kräutern verrühren, mit Zitronensaft und 1 Prise Zucker vermengen und dann garnieren.



Tipp vom Profi:

Der Wok muss so heiß sein bis Qualm aufsteigt, dann Öl reingeben. Fleisch erst umdrehen, wenn es richtig Farbe bekommen hat.



GROBE BRATWURST GERÄUCHERT

Zutaten:

Räuchermehl
Lorbeerblatt,
Nelken
geschrotete Pfefferkörnern
Grobe, rohe Bratwurst

Zubereitung :

- 1) Das Räuchermehl in die Schublade vom Räuchermax füllen und mit getrockneten Lorbeerblättern, Nelken und geschroteten Pfefferkörnern verfeinern.
- 2) Die Bratwurst auf das Gitter des Räuchermax legen und für circa 25 Minuten räuchern.
- 3) Danach die Wurst gleich essen oder noch auf der Grillroste kross anbraten. Als Beilage passt Krautsalat, ebenso Baguette.
- 4) Den geriebenen Käse mit dem Paniermehl und der weichen Butter zu den feinen Gemüsewürfeln geben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.
- 5) Die Masse in die Champignonköpfe füllen und die Pilze wahlweise auf der Argentinischen Steakpfanne oder der Grillroste garen. Vor dem Servieren die Pilze noch mit gehacktem Koriander und frisch gemahltem Pfeffer bestreuen.



Tipp vom Profi:

Auf diese Weise können nahezu alle Lebensmittel geräuchert werden. Auch zum Verfeinern des Räuchermehls ist sehr viel möglich, ob Kräuter oder Gewürze. Z.B.: Rosmarin, Thymian, Oregano, Estragon, Lavendel, Zimt, Kümmel, Sternanies, Lorbeer, Nelken, Knoblauch, Holunder, Pinien



GRILLSPIESSE

Zutaten:

400g Putenbrust (geschnetzelt)
20g Speck gewürfelt
850g Sauerkraut
250g grüne Bohnen
4 Kartoffeln
2 Äpfel
2 Birnen
1 Kochwurst
1 Zwiebel
100 g Apfelmus
150 ml Brühe
1 EL Butterschmalz
1 Prise Zucker, Salz, Pfeffer
Kümmelpulver
Paprika edelsüß

Zubereitung :

Grillspieß mit Pute und Ananas

1) Die Putenbrust waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen. Anschließend das Fleisch in circa vier Zentimeter große Würfel schneiden.

2) Von der Ananas das Kopfteil, sowie das Fußteil abschneiden und die Ananas großzügig mit einem Messer schälen. Die Ananas vierteln und den Mittelstrunk heraus schneiden dann die Ananas ebenfalls in vier Zentimeter große Würfel schneiden.

3) Jetzt das Putenfleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Chili würzen und abwechselnd mit den Ananaswürfeln mittig auf den Gaucho-Spieß aufspießen.

4) Für die Currysoße den Apfel und die Zwiebel schälen und würfeln, zusammen mit einigen Ananaswürfeln in einen Topf mit etwas Butter anschwitzen und mit Currypulver bestreuen.

5) Das Obst mit der Gemüsebrühe ablöschen und in etwa zwanzig Minuten einkochen lassen, anschließend die Soße mit einem Mixer pürieren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker oder Honig abschmecken.

6) Die gegarten Putenspieße vor dem Servieren noch mit der Currysoße napieren.

Schweinenacken Spieße mit Speckpflaumen

1) Die Backpflaumen mit den Speckscheiben einwickeln. Den Schweinenacken in circa vier Zentimeter große Würfel schneiden.

2) Das Fleisch mit etwas Salz und Pfeffer würzen und abwechselnd mit den Speckpflaumen auf den Gaucho-Spieß aufspießen.

3) Für die Malzbiersoße den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen und mit dem Malzbier ablöschen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen.

4) Einige Backpflaumen in Würfel schneiden und mit in die Soße geben. Die Soße noch mit etwas brauner Stärke nach Geschmack abbinden.

5) Die Spieße nach dem Garen mit der Soße napieren.

Wurstspieß

1) Die verschiedenen Wurst Sorten in circa vier Zentimeter große Stücke schneiden.

2) Die Paprika waschen und halbieren, die Kerne entfernen und die Paprika in circa vier Zentimeter große Würfel schneiden.

3) Die Zwiebel schälen und ebenfalls in vier Zentimeter große Würfel schneiden. Anschließend abwechselnd die Wurst mit Paprika und Zwiebeln auf den Gaucho-Spieß aufbringen.

4) Für die süß-saure Fruchtsoße den Ketchup mit süß-saurer Asia Soße verrühren. Kleingeschnittene Paprikawürfel mit Cocktailfrüchten in die Soße geben und in einem Topf erwärmen und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

5) Die Wurstspieße vor dem Servieren mit der Soße napieren.

ÜBERSCH RIFT

MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

MIT PESTO



GEFÜLLTER SCHWEINEBAUCH

Zutaten:

4 Scheiben Schweinebauch
8 El. Paprika Edelsüß
4 El. Salz
3 El. braunen Zucker
2 El. Senfkörner
3 El. Chilipulver
3 El. Kreuz Kümmel
3 El. Pfefferkörner schwarz
2 El. Knoblauch Pulver
2 El. Zwiebel Pulver
1 El. Cayennepfeffer
1 Tl. Koriander trocken
1 halben Tl. Thymian trocken
1 halben Tl. Basilikum trocken
1 Msp Zitronenschale fein gehackt
1 halben Tl. Fenchel-Saat
Honig
Olivenöl

Zubereitung :

1) Für die Marinade werden alle Kräuter und Gewürze in einen Mixer gegeben und zu einem feinen Rub zermörsert.

2) Die Schweinebauchscheiben unter fließendem Wasser abspülen und mit einem Küchentuch trockentupfen. Vier Esslöffel Olivenöl und zwei Esslöffel Honig miteinander verrühren.

3) Den Schweinebauch mit dem Honig-Öl Gemisch bepinseln und in dem Rub (Gewürzmischung) wenden. Es ist wichtig, dass man das Gewürz von allen Seiten gut andrückt. Den Schweinebauch dann in Frischhaltefolie einwickeln und für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank legen, damit das Rub seinen Geschmack an das Fleisch abgeben kann.

4) In der Zeit das Lachsbrett gut wässern. Die Bauchscheiben auf das Lachsbrett legen und mit der Spange fixieren.

5) Den Schweinebauch mit dem Lachsbrett am offenen Buchenfeuer garen.





ZWIEBELBAGUETTE

mit Mettwurst, überbacken

Zutaten:

Baguettescheiben
Senf (mittelscharf)
Salamischeiben
Kirschtomaten
Zwiebelwürfeln
geriebener Gouda

Zubereitung :

- 1) Das Baguette in gleichmäßige Scheiben schneiden und mit ein wenig Olivenöl, Knoblauch und Thymian in einer Pfanne goldbraun anrösten.
- 2) Etwas Frischkäse mit mittelscharfem Senf, Honig und einem Teelöffel Pflaumenmus zu einer glatten Masse verrühren und mit Salz und gemahlenem Pfeffer abschmecken.
- 3) Das geröstete Baguette mit der Frischkäsecreme bestreichen und in eine Auflaufform geben. Das Baguette mit italienischer Salami wie zum Beispiel Finocchiona oder Salsiccia gut belegen.
- 4) Die Kirschtomaten waschen und halbieren und mit etwas Salz, Pfeffer, Zucker und einem Schuss Portwein würzen.
- 5) Die Tomaten auf das Baguette geben und mit italienischem Hartkäse oder Mozzarella-Würfeln bestreuen und auf den Heißen Stein stellen.
- 6) Bei geschlossener Haube das Baguette für circa zehn bis fünfzehn Minuten bei 180 Grad backen.





HACKFLEISCHAUFLAUF HAUSFRAUENART

Zutaten:

350 g Hackfleisch
3 Eier
0,1 l Milch
3 EL Paniermehl
300 g Spitzkohl
100g durchwachsener
Speck
100 ml Sahne
100 g geriebener Käse
1 TL Senf
Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung :

1) Das Hackfleisch in eine Schüssel geben und mit dem Ei, einem Teelöffel Senf, der Milch und dem Paniermehl gut verkneten. Mit Salz, Pfeffer und je nach Geschmack, gehackter Petersilie würzen.

2) Den Spitzkohl halbieren, den Strunk herausschneiden und in Streifen schneiden. Im kochenden Salzwasser kurz blanchieren.

3) Den Speck in einer Pfanne ohne Öl anbraten und den Spitzkohl hinzugeben und würzen.

4) Eine gebutterte Auflaufform abwechselnd mit Spitzkohl und Hackfleisch zu drei Viertel aufschichten.

5) Zwei Eier mit der Sahne verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Sahne in die Auflaufform gießen bis alles gut bedeckt ist.

6) Den Auflauf mit geriebenem Käse bestreuen und circa 12 Minuten bei 180 Grad auf dem heißen Stein mit geschlossenem Deckel backen.



Tipp vom Profi:

In den Auflauf kann auch noch eine Schicht Gemüse eingefügt werden. Auch italienischer Hartkäse wie zum Beispiel Picorino passt gut in den Auflauf.



HOLSTEINISCHE KARTOFFELSUPPE

Zutaten:

300g mehlig kochende Kartoffeln
2 Karotten
1 Stange Lauch
2 Zwiebeln
40g durchwachsenem Speck
1,5 Liter Gemüsebrühe
Crème fraîche
80g Räucherlachs
Salz, Pfeffer, Muskat
Kräuter der Provence

Zubereitung :

1) Die Kartoffeln und Karotten schälen und in Würfel schneiden. Lauch waschen, halbieren und in Ringe schneiden und mit den Kartoffeln und den Karotten circa zehn Minuten in Salzwasser blanchieren.

2) Zwiebeln schälen und in kleine Würfel schneiden. Im Kessel-Set etwas Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel mit dem Speck anschwitzen, dann das blanchierte Gemüse hinzugeben und mit 1,5 Liter Brühe ablöschen.

3) Die Kartoffelsuppe circa 20 Minuten köcheln lassen und anschließend mit einem Mixer pürieren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Kräuter der Provence abschmecken.

4) Zum Servieren die Suppe mit einem Löffel Crème fraîche und Rauchlachs garnieren.





GRILL TISCH

Seien Sie kreativ, seien Sie erfinderisch, seien Sie einfach zauberhaft, mit den GRILL TISCH ist alles möglich.



FISCH



GEFÜLLTER WOLFSBARSCH

Zutaten:

Wolfsbarsch:

4 frische Wolfsbarsche
2 Zitronen oder Limetten
4 Bund frische Kräuter
20g Butter

Tomatenbrot mit Rosmarin:

50g getrocknete Tomaten in Öl
2 Zweige Rosmarin
1 Würfel Hefe
500g Mehl
30g Tomatenmark
2 EL Apfelessig
2 TL Salz
1 TL Öl für die Form

Zubereitung :

1) Den frischen Wolfsbarsch unter fließend kaltem Wasser abspülen, wenn im Fischgeschäft noch nicht geschehen, den Fisch entschuppen.

2) Die Zitronen oder wahlweise die Limetten waschen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die frischen Kräuter waschen und grob hacken.

3) Den Wolfsbarsch mit dem Saft aus zwei Scheiben Zitronen oder Limetten beträufeln und mit grobem Meersalz einreiben.

4) Die gehackten Kräuter zusammen mit zwei bis drei Scheiben Zitronen oder Limetten und je 30 g Butter in den Wolfsbarsch füllen.

5) Den gefüllten Wolfsbarsch nun noch melieren und auf der vorgeheizten Argentinischen Steakpfanne von jeder Seite 5 bis 7 Minuten in etwas Öl gold braun anbraten.

Vor dem Servieren den fertigen Wolfsbarsch noch mit geschmolzener Butter bepinseln.

Tomatenbrot mit Rosmarin

1) Getrocknete Tomaten klein würfeln. Rosmarinnadeln sehr fein schneiden oder hacken.

2) Hefe in 450 ml lauwarmem Wasser auflösen. Mehl, getrocknete Tomaten, Rosmarin, Tomatenmark, Essig und Salz zugeben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten, weichen Teig kneten.

3) Kastenform mit Öl einpinseln, Teig einfüllen. Form auf einem Rost auf der zweiten Schiene von unten in den kalten Ofen schieben. Ofentemperatur auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) stellen. Brot im Ofen 60 Minuten backen. Dann Brot aus der Form stürzen und umgedreht in weiteren 5 Minuten fertig backen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.



KRABBEFRIKADELLEN AUF WIRSINGKOHL

Zutaten:

50g Zwiebelwürfel
500g Wirsingkohl
6 Kartoffeln
Butter
40g Butterschmalz
2 Eier
100ml Sahne
Gemüsefond
450 ml Milch
300g Krabbenfleisch
250g Paniermehl
2 EL Mehl
1 Bund Petersilie
8g Dill
Salz, Pfeffer, Muskat

Gurkendip:

1/2 Salatgurke
500 ml Sahne-Vollmilch-
Joghurt 1 Knoblauchzehe
Zitronensaft
Zucker, Salz, Pfeffer

Zubereitung :

1) Für die Frickadellen eine Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden und in einem Topf mit geschmolzener Butter glasig anschwitzen.

2) Die Eier mit der Milch aufschlagen und in den Topf zu den Zwiebeln geben. Anschließend die Krabben zusammen mit dem Paniermehl, etwas Dill, Salz und weißem Pfeffer in den Topf geben und alles zu einer gleichmäßigen Masse verrühren.

3) Aus der Masse 8 gleichmäßig große Frickadellen formen und auf der Argentinischen Steakpfanne mit etwas Butterschmalz vorsichtig braten.

4) Für das Gemüse den Strunk aus dem Wirsing heraus schneiden und den Wirsing waschen und in grobe Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen und in circa ein Zentimeter große Würfel schneiden und zusammen mit dem Wirsing für circa acht Minuten in Salzwasser kochen.

Tomatenbrot mit Rosmarin

5) Im Kessel-Set drei Esslöffel Butter schmelzen und mit drei Esslöffel Mehl bestreuen. Mit einem Schneebesen zu einer Mehlschwitze verrühren und mit Sahne und Gemüsebrühe auffüllen.

6) Die Kartoffeln und den Wirsing in die Soße geben und nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und zu einer cremigen Soße einkochen.

Gurkendip:

Halbe Salatgurke schälen, entkernen und fein raspeln. Mit 500 ml Sahne-Vollmilch-Joghurt, 1 zerdrückten Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft, Zucker, Salz, Pfeffer gut verrühren.



SEEZUNGE MÜLLERINNEN

Zutaten

⋮

4 küchenfertige Seezungen a 400 g
Mehl
60 g Butter
Zitronenscheiben
200 g Butter
Salzkartoffeln
grüner Salat
Sauerrahm

Zubereitung :

1) Die Seezunge unter fließend kaltem Wasser abspülen und anschließend mit etwas Zitronensaft beträufeln und mit Salz würzen.

2) Etwas Mehl in eine Schale geben und die Seezunge mehlieren, das überschüssige Mehl abklopfen.

3) Auf der Argentinischen Steakpfanne etwas Öl und Butter erhitzen und die Seezunge mit der Hautseite nach unten auf die Pfanne geben und circa fünf Minuten von jeder Seite braten.

4) Für die klassische Variante die Seezunge mit entrindeten Zitronenscheiben belegen und etwas geschmolzener Butter übergießen.

5) Die Seezunge mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen und mit geschmolzener Butter und Kartoffeln servieren.





LACHS & SCAMPI

in Aluschälchen überbacken

Zutaten:

rohen Kartoffelscheiben
Gemüsebrühe
Weißwein
Lauchzwiebeln
Kirschtomaten
frischer Dill
Lachs
Scampis

Zubereitung :

1) Den Lachs entgräten und von der Haut lösen, die Scampi aus der Schale brechen und den Darm herausziehen. Den Fisch und die Scampi leicht salzen und mit Zitronensaft betröpfeln.

2) Die Kartoffeln schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden, eine Auflaufform ausbuttern und den Boden der Form mit den Kartoffelscheiben auslegen.

3) Die Kirschtomaten waschen und halbieren. Die Lauchzwiebel ebenfalls waschen und in Ringe schneiden und zusammen mit dem Lachs und den Scampi auf den Kartoffelscheiben verteilen.

4) In die Auflaufform nun noch etwas Gemüsebrühe und einen Schuss Weißwein geben und mit frisch gezupftem Dill bestreuen.

5) Die Auflaufform auf den heißen Stein geben und bei geschlossenem Deckel bei circa 150 bis 170 Grad für zehn bis fünfzehn Minuten garen.



SCAMPI

auf mediterranem Gemüse

Zutaten:

12 Riesengarnelen
Zitrone
1 Zucchini
1 gelbe, 1 rote und 1 grüne Paprika
2 Zwiebeln
1 Aubergine
passierte Tomaten
Salz, Pfeffer

Zubereitung :

1) Die Riesengarnelen aus der Schale brechen und den Darm ziehen. Danach die Scampis waschen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

2) Etwas Öl im Wok erhitzen und die Scampis kurz, scharf anbraten und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. Die Scampis aus dem Wok nehmen und bei Seite stellen.

3) Zucchini und Paprika waschen. Die Paprika entkernen und zusammen mit der Zucchini in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und ebenfalls in Würfel schneiden. Das Gemüse im Bratansatz im Wok anbraten.

4) Die Auberginen waschen und halbieren, gut salzen und circa zwanzig Minuten einziehen lassen, danach die Auberginen ebenfalls grob würfeln und in den Wok geben.

5) In den Wok jetzt wieder die Scampis geben und eine Dose passierte Tomaten auf das Gemüse verteilen und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen und kurz einkochen lassen.



WIRSING PFANNKUCHEN

Zutaten:

3 Eier
0,1 Liter Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss,
150 ml dunkles Bier
0,2 Liter Milch,
400 g Mehl
150 g mager,
durchwachsener Speck
1 EL Rapsöl
Creme fraiche
80 g Stremellachs
80 g Krabben
80 g Rauchaalfilets
80 g Schillerlocken

Zubereitung :

1) 3 Eier mit 0,1 Liter Sahne Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 150 ml dunklem Bier, 0,2 Liter Milch, 400 g Mehl zu einem klumpenfreien Teig verrühren.

2) 150 g mageren, durchwachsenen Speck fein würfeln und in einer Pfanne scharf anbraten und im kalten Zustand in den Teig geben.

3) 1 EL Rapsöl in die erhitzte Pfanne auf dem Grill geben. Pfannkuchenteig in die Pfanne geben (jeweils 1 Kelle) und goldgelb von jeder Seite backen.

4) Fertigen Pfannkuchen auf ein Brett geben und z.B. mit einem Glas ausstechen. Mit Creme fraiche bestreichen und belegen mit 80 g Stremellachs, 80 g Krabben, 80 g Rauchaalfilets und 80 g Schillerlocken belegen. Mit Kresse und Blüten garnieren.





GERÄUCHERTER MATJES

Zutaten:

100 ml Sahne
3 El Mayonnaise
3 El Gewürzgurkenwasser
1 Tl Zucker
2 Äpfel
2 Zwiebeln
2 mittelgroße Gewürzgurken
200 g Joghurt
300 g Matjes
200 g Scampi
1 halbe Zitrone

Zubereitung :

1) Die Äpfel und die Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Die Gewürzgurken halbieren und in Scheiben schneiden.

2) Die Sahne, den Joghurt und die Mayonnaise in eine Schale geben und zu einer glatten Soße verrühren, mit Gewürzgurkenwasser, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Zucker würzen.

3) Die Apfel- und Zwiebelstreifen sowie die Gewürzgurkenscheiben vorsichtig unter die Soße heben.

4) Den Räuchermax mit Räuchermehl bestücken und zum Verfeinern noch gestoßenen Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Zitronenschale in das Räuchermehl geben.

5) Den Matjes unter fließendem Wasser reinigen und anschließend mit einem Küchentuch trocken tupfen. Die Scampi aus der Schale brechen und den Darm herausziehen.

6) Die Scampi sowie den Matjes auf die Roste vom Räuchermax legen und für circa zwanzig Minuten räuchern.



FEUERLACHS

mit Honig-Dill-Senfsauce

Zutaten:

Lachs
Meersalz
Basilikumblättern
Dillzweige

Zubereitung :

1) Die Lachsseite entgräten und den Fettrand großzügig abschneiden.

2) Den Lachs mit grobem Meersalz dünn bestreuen und mit Zitronenscheiben und etwas Dill belegen. Den Lachs mit Folie abgedeckt circa zwanzig Minuten ziehen lassen.

3) Die Zitronenscheiben vom Lachs nehmen und anschließend mit einem sauberen Küchentuch den Lachs ab- reiben.

4) Das Lachsbrett für zwanzig Minuten in klares Wasser einlegen, damit es sich gut voll saugen kann. Anschließend den Lachs mit der Hautseite auf das Feuerbrett legen, so dass die Kopfseite nach unten zeigt. Den Lachs noch wahlweise mit Basilikum oder Dill belegen und auf das Brett festspannen.

5) Den Lachs mit dem Brett jetzt am Mars Gartenkamin befestigen und am offenen Buchenfeuer garen.



Tipp vom Profi:

Die Kopfseite (dicke Seite) muss unten ans Brett Richtung Feuer. Die ersten geronnenen Eiweißtropfen zeigen an, dass der Lachs gar ist.



KRÄUTERRÜHREI MIT KRABBen

Zutaten:

4 Eier
50 ml Milch
50 ml Sahne
180 g Krabben gepult
Schnittlauch
Petersilie
Frühlingszwiebeln
2 Lachsscheiben geräuchert
Kerbel
Salz, Pfeffer, Muskat,
Paprika Edelsüß

Zubereitung :

1) Die Eier zusammen mit der Milch und der Sahne in einer Schüssel schaumig aufschlagen und mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer Prise Paprika Edelsüß würzen.

2) Die gesamten Kräuter waschen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

3) Die Eiermasse zusammen mit den gehackten Kräutern und der Frühlingszwiebel auf die leicht geölte Argentinische Steakpfanne geben.

4) Sobald das Ei anfängt zu stocken, mit einem Holzspachtel durch die Argentinische Steakpfanne rühren und dabei die gepulsten Krabben hinzugeben.

5) Das Rührei bis zur gewünschten Konsistenz auf der Argentinischen Steakpfanne ausbacken.

6) Das Rührei auf einen Teller geben und mit weiteren Frühlingszwiebelringen und etwas gehackter Petersilie bestreuen. Den Aal in mundgerechte Stücke schneiden und ebenfalls auf dem Rührei verteilen. Die Lachsscheiben zu Rosen aufdrehen und auf dem Rührei drapieren.

Tipp:

Als Beilage passt ein Vollkornbrot und eine süße Senfsoße sowie Meerrettich.



Sage Outdoor

FUEGO Fackel

Stilvolles Ambiente auch für ihren Garten, die FUEGO Gartenfackel. Egal ob Grillparty oder einfach das gemütliche beisammen sein.



VEGETARISCHES & BEILAGEN



GEFÜLLTE JUMBOCHAMPIGNONS

Zutaten:

20 Champignons
2 rote Peperoni
100g Zucchini
2 Bund Frühlingszwiebeln
4 Knoblauchzehen
30g Goudakäse
20g Paniermehl
60g Butter zugeben
frisch gehacktem Koriander
Salz, Pfeffer

Zubereitung :

1) Die Champignons mit einer Pilzbürste sauber bürsten. Anschließend die Champignons am Stiel festhalten und die Pilzkappe vorsichtig abdrehen.

2) Die Stiele von den Champignons in feine Würfel schneiden. Die Peperoni waschen, halbieren und die Kerne entfernen.

3) Die Zucchini und Frühlingszwiebeln waschen. Knoblauch schälen. Alles zusammen mit den Peperoni in ganz feine Würfel schneiden und mit zu den Champignonstielen geben.

4) Den geriebenen Käse mit dem Paniermehl und der weichen Butter zu den feinen Gemüswürfeln geben und zu einer gleichmäßigen Masse verrühren. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

5) Die Masse in die Champignonköpfe füllen und die Pilze wahlweise auf der Argentinischen Steakpfanne oder der Grillroste garen. Vor dem Servieren die Pilze noch mit gehacktem Koriander und frisch gemahltem Pfeffer bestreuen.





Hirtenkäse Überbacken

Zutaten:

Hirtenkäse
Tomaten
Zwiebeln
Basilikum
gehackter Rosmarin
schwarze und grüne Oliven

Zubereitung :

1) Eine Auflaufform mit Olivenöl auspinseln und mit dem Hirtenkäse auslegen.

2) Tomaten waschen, den Strunkansatz herausschneiden und die Tomate in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in gleichmäßige Ringe schneiden.

3) Den Hirtenkäse mit den Tomatenscheiben und den Zwiebelringen belegen. Eine Handvoll entkernte Oliven hinzugeben und alles mit gezupften Rosmarinnadeln bestreuen. Mit Salz und frischem Pfeffer würzen.

4) Die Auflaufform auf den Heißen Stein stellen und bei geschlossenem Deckel bei circa 160 bis 180 Grad für zehn bis fünfzehn Minuten backen.



Tipp vom Profi:

Der Hirtenkäse kann auch gerne mariniert werden oder durch Halloumi ersetzt werden. Für eine Marinade einfach etwas Olivenöl in eine Schale geben und mit Zitronenresten, Kümmel, Fenchelsalz, Sternanis und Chili versetzen. Die Marinade kann noch mit Honig abgeschmeckt werden.



INDONESISCHE REISPFANNE

Zutaten:

400g Langkornreis
3 EL Öl
500g Putenbrust
4 cl Calvados flambieren
1 gelbe, rote, grüne Paprika
1/2 Stange Lauch
1 Zwiebel
00g Sojabohnenkeimlinge,
100 g Bambussprossen
80 g Maiskörner
Currypulver
Paprikapulver edelsüß
3 EL Sojasoße
1 Spritzer Tabasco würzen.
2 EL Ketchup
300 ml braune Bratensoße
80g Tiefkühl-Erbesen
1 kleine Dose Cocktailfrüchte
Orangensaft
100 ml süß-saure Chilisauce
150 ml Mayonaise
100 ml Sahne
100 ml Creme fraiche

Zubereitung :

- 1) Den Langkornreis nach Packungsbeschreibung bissfest in Salzwasser kochen.
- 2) Die Putenbrust unter fließend kaltem Wasser abbrausen und in gleichmäßige Streifen schneiden.
- 3) Im Wok etwas Öl erhitzen und die Putenbrust scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Calvados flambieren.
- 4) Die Paprika und den Lauch waschen und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden und zusammen mit der Paprika und dem Lauch in den Wok zu der Putenbrust geben und dort mit anbraten.
- 5) In den Wok noch die Sojabohnen, Bambussprossen und den Mais geben und mit Currypulver, Paprika Edelsüß und den Tabasco würzen und anschließend mit der Sojasoße ablöschen.
- 6) Den Ketchup in den Wok geben und mit der gekochten Bratensoße begießen und kurz einkochen lassen.
- 7) Zum Schluss noch die Erbsen und die Früchte aus einer kleinen Dose Cocktailfrüchte unterheben. Den gekochten Reis mit hinzugeben und alles mit einem Spritzer Orangensaft und süß saurer Chilisauce abschmecken und sämig einkochen.
- 8) Für die Soße Orientale den Saft von den Cocktailfrüchten mit zwei Esslöffeln Ketchup, der Mayonnaise, der Sahne und der Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer, Paprika Edelsüß und Curry würzen.



MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE

Zutaten:

60g braune Champignons
60g weiße Champignons
1 gelbe Zucchini
1 grüne Zucchini
6 Paprika (rot, gelb, grün)
60g Zuckerschoten
2 Knoblauchzehen
20g Kirschtomaten
2 EL Olivenöl
1/4 l Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer

Zubereitung :

1) Die braunen und weißen Champignons mit einer Pilzbürste sauberbürsten, den unteren Stielansatz abschneiden und die Champignons vierteln.

2) Die Zucchini und Paprika waschen. Die Zucchini in gleichmäßige Würfel schneiden, die Paprika halbieren und entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden.

3) Den Brokkoli und Blumenkohl putzen und in kleine Rösschen schneiden, die Zuckerschoten ebenfalls waschen und dritteln.

4) Den Knoblauch schälen und in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Gemüse im Wok mit etwas Öl anbraten.

5) Das Gemüse mit der Brühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zum Schluss noch die gewaschenen und geviertelten Kirschtomaten unterheben und das Pesto zu der Gemüsepfanne geben.

Kräuterpesto:

1) Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne Gold braun anrösten und zur Seite stellen.

2) Das Basilikum waschen und die Blätter von den Stielen direkt in einen Mixer zupfen.

3) Knoblauch schälen und zu dem Basilikum geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

4) Fein geriebenen Parmesan mit in den Mixer geben. Nun das Öl dazu geben und alles gut mixen.

5) Je nach Geschmack kann das Pesto noch mit Ananas-, Erdbeer- oder Basilikum-Minze verfeinert werden.





KÜCHE

Ob offene Outdoor Küche „Nizza“ oder die an den Seiten geschlossene Küche „Bali“ komfortabler Einsatz in jeden Garten zur jeder Gelegenheit.



DESERT



OFENKATER MIT APFELSAUCE

Zutaten:

12 Speckscheiben
1/4 Liter Milch
2 Eier
20g Hefe
1 EL Öl
1/4 Liter
Apfelsaft
Zitronensaft
2 Äpfel
Salz, Zucker

Zubereitung :

1) Vier kleine Auflaufformen mit etwas Öl auspinseln und mit Speckscheiben gleichmäßig auslegen, so dass der Speck noch gute fünf Zentimeter über den Rand der Auflaufform überhängt.

2) Die Eier in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe, etwas Öl und einer Prise Salz und der Milch zu einem glatten Teig verrühren.

3) Den Teig nun in die Auflaufformen geben bis diese zu drei Viertel gefüllt sind. Den überstehenden Speck auf den Teig klappen, so dass er den Teig abdeckt.

4) Die Auflaufform auf den heißen Stein stellen und mit dem geschlossenen Deckel bei circa 180 bis 200 Grad für 12 bis 18 Minuten ausbacken.

5) In der Zwischenzeit den Apfelsaft in einem Topf erhitzen und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Speisestärke in den Saft rühren und etwas einkochen lassen.

6) Die Äpfel schälen und entkernen, anschließend vierteln und in kleine mundgerechte Stücke schneiden und in den Apfelsaft geben und aufkochen lassen. Nach Geschmack mit etwas Zucker, Zimt oder Rum abschmecken.

7) Den fertig gebackenen Ofenkater aus der Form stürzen und mit der Apfelsauce servieren.





IM HOLZOFEN

Egal ob Pizza, Brot oder Kuchen,
jetzt können Sie es Backen.



Ofenpizza

Zutaten:

1 Würfel Hefe
500 ml Wasser
1 kg Mehl
Salz
Öl
Tomatenpüree
Paprika Zwiebeln
Champignons
Oregano
Gouda

Zubereitung :

1) 1 Würfel frische Hefe in 500 ml lauwarmen Wasser auflösen. Mit 1 kg Mehl, 1 EBl. Salz und 125 ml Öl zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

2) Ca. 30 Minuten ruhen lassen, ausrollen, auf ein gefettetes und gemehltes Blech geben. Den Teig mit einer Gabel einstechen.

3) Tomatenpüree draufstreichen. Nach Wunsch belegen. Z.B. roten, grünen, gelben Paprika, Zwiebeln, Knoblauchpulver, kleingeschnittenen Champignons, Oregano und Salami-steifen. Geriebenen Käse (z.B. Gouda) darüber streuen. Im Holzbackofen circa 7 Minuten bei 170 Grad backen.



BUTTERKUCHEN

Zutaten:

1 kg Mehl
350 g Butter
1 TL Salz
2 Eier
50 g Zucker
70 g Rosinen
2 Würfel frische Hefe
600 ml Milch

Für den Belag:
300 g Hagelzucker
250 g Butter (auch für das Blech)
70 g gehobelte Mandeln

Zum Bestreichen:
1 Becher saure Sahne

Zubereitung :

1) Das Mehl in eine große Schüssel geben. Die weiche Butter in Flocken darauf verteilen.

2) Das Salz, die Eier und die Rosinen grob mit dem Mehl vermengen. Die Milch in einem Topf erwärmen (nicht zu heiß). Die Hefe darin auflösen –das geht am besten mit der Hand- bis die Hefe sich ganz mit der Milch „verbündet“ hat.

3) Nun die „Hefe-Milch“ in die Schüssel geben und verkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig mit Tuch abdecken und an einem warmen Ort 20 Min. gehen lassen.

4) In der Zwischenzeit ein Blech mit Butter bestreichen.

5) Nachdem der Teig aufgegangen ist, diesen ausrollen und auf das gefettete, gemehlte Blech legen. Mit Butterflöckchen, Hagelzucker, Zimt und Mandeln gleichmäßig bestreuen.

6) Für weitere 10 Min. ruhen lassen. Den Holzbackofen auf 150 Grad vorheizen.

7) Kuchen für 9 Min. in den Backofen geben, im warmen Zustand mit der sauren Sahne bestreichen.





DANKE

Wir wünschen viel Spaß und Freude an diesen Grillkochbuch,

Ihr Team von der Firma BBQ Seelau.

