

Hot and Spicy Italian Beef Drip Sandwiches

für den Dutch Oven, geht auch auf dem Herd oder im Backofen

Es wird ein Dutch Oven oder ein 8 Liter Topf benötigt.

Das Fleisch in ca. handtellergroße Stücke schneiden (ca. 4 cm dick) und von beiden Seiten kurz scharf anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Den Knoblauch fein hacken.

Die Zwiebeln grob zerkleinern (achteln) und in den Topf geben, anschließend mit Tomaten aus der Dose auffüllen, damit die Zwiebeln von Tomaten bedeckt sind (ca. 1/4 der Tomaten). Danach mit der Hälfte des Fleisches eine Schicht Fleisch auf die Tomaten legen.

Die Chipotle, den gehackten Knoblauch und die Hälfte der Tomaten auf das Fleisch geben und verteilen (z. B. mit einem Löffel). Anschließend den Rest des Fleisches auflegen.

Zum Schluss den Rest der Tomaten auf das Fleisch geben und mit der Rinderbrühe auffüllen, sodass alles bedeckt wird.

Garung:

Bei der angegebenen Menge (3,2 kg Fleisch) ca. 6 - 7 Stunden im Dutch Oven.

Bei der Zubereitung im Backofen (im Topf) nach Möglichkeit den Topf erst auf dem Herd zum Kochen bringen und dann in den vorgeheizten Backofen bei 120 Grad stellen. Garzeit auch 6 - 7 Stunden. Wird der Topf nicht "vorgekocht" ca. 2 Stunden länger.

Bei der Zubereitung auf dem Herd aufkochen lassen und anschließend möglichst klein weiter kochen lassen, es soll "ziehen"/leicht köcheln.

Alle 2 Stunden kann man mal einen Blick riskieren, dabei umrühren und ggf. Flüssigkeit (Rinderbrühe) auffüllen.

Das Fleisch ist gar, wenn es von alleine zerfällt.

Während der Garung den Käse grob reiben. Wenn das Fleisch gar ist, kann angerichtet und serviert werden.

Die Brötchen sollten schön knusprig sein, daher eventuell aufschneiden und von beiden Seiten toasten. Brötchen-Unterseiten mit Fleisch belegen (gut abtropfen lassen) und mit reichlich Käse belegen. Anschließend im Backofen den Käse überbacken (schmelzen lassen reicht). Währenddessen die Oberseiten der Brötchen dünn mit Sud bestreichen. Die überbackenen Brötchen aus dem Backofen nehmen, mit den Oberseiten belegen und servieren.

Tipp, wenn man Gäste hat: Das Fleisch lässt sich prima am Tag vorher vorbereiten und dann kurz vor dem Servieren im Topf oder sogar in der Mikrowelle aufwärmen.



Zutaten für 12 Portionen:

2,2 kg	Rindfleisch (Schaufelstück)
1 kg	Rinderschulter
3 große	Zwiebel(n)
2 Zehe/n	Knoblauch
400 g	Chilischote(n) (Chipotle) in Adobo-Sauce, aus der Dose
1,2 kg	Tomate(n), aus der Dose
1 Liter	Rinderbrühe
12	Brötchen (Ciabatta-Brötchen)
400 g	Käse (Provolone) oder anderer
etwas	Salz und Pfeffer

Avocado Putenbrust Burger



2 Brötchen (auf dem Bild sind [selbst gebackene Ciabatta Brötchen](#), es gehen aber auch z.B. Körnerbrötchen)

1 Avocado reif/weich

Pfeffer, Salz

Zitronensaft

1 Teelöffel Zwiebeln sehr fein geschnitten

1 Messerspitze Koriander Pulver

Kresse

2 Putensteaks (oder auch Hähnchenfilets)

Steakgewürz/ Rub nach Geschmack

1-2 Tomaten in Scheiben geschnitten

Die Puten Steaks werden mit dem Gewürz Eurer Wahl ohne Öl eingelegt. Am besten für mindestens zwei, besser vier Stunden, damit das Gewürz gut einziehen kann. Aus dem Fleisch der reifen Avocado stellt ihr die Avocadocreme her und würzt diese mit Pfeffer, Salz, Koriander Pulver, den Zwiebeln und dem Zitronensaft. Die Avocado sollte sich ganz leicht mit einer Gabel zerdrücken lassen, ansonsten müsst ihr Euch einen Stabmixer als Verstärkung holen.

Die Putensteaks können dann auf dem Kontaktgrill (ein normaler Grill, oder eine Pfanne gehen natürlich auch) ohne Zugabe von Öl gegrillt werden.

Jetzt das Brötchen aufschneiden die Avocadocreme auf die Unterseite auftragen. Frisch geschnittene Kresse darauf, dann das Fleisch und zum Schluss auf das Steak die Tomatenscheiben. Brötchendeckel drauf und ihr habt eine sehr gesunde und dazu leckere Mahlzeit.

Bacon Spargel Röllchen



- 8 Scheiben Toastbrot ohne Rinde
- 8 Scheiben Schmelzkäse
- Hollandaise
- 40 Scheiben Bacon
- 8 Spargel geputzt
- BBQ Sauce Eurer Wahl

Als erstes blanchiert Ihr den Spargel kurz in Wasser, oder Ihr bratet, bzw. grillt ihn kurz an. Das Braten bzw. Grillen funktioniert besonders gut mit grünem Spargel.

Für die Bacon Spargel Röllchen schneidet Ihr zuerst die Rinde vom Toastbrot. Dann rollt Ihr mit dem Nudelholz 3-4 mal über jeweils ein Scheibe Toastbrot, bis es platt und größer gerollt ist.

Dann gebt Ihr eine Scheibe Schmelzkäse auf die Toastscheibe und darauf legt Ihr den blanchierten Spargel. Die Spargelstange schneidet Ihr so, dass sie in die Toastbrotscheibe passt.

Als nächstes legt Ihr pro Röllchen 5 Scheiben Bacon aus, so dass sie etwas überlappen und beim Einrollen das Toaströllchen auf der kompletten Breite bedecken.

Jetzt gebt Ihr noch etwas Hollandaise auf den Spargeltoast und rollt Ihn dann ähnlich wie bei einer Roulade auf. Das Spargelröllchen rollt Ihr dann in den Bacon ein.

Wenn Ihr alle Röllchen so fertig gestellt habt gebt Ihr die Röllchen bei ca. 180 Grad indirekter Hitze (hier eignet sich der Warmhalterost Eures Grills perfekt, wenn Ihr einen habt) für ca. 10 Minuten auf den Grill. Nach den 10 Minuten glasiert Ihr die Spargelröllchen mit der Barbecue Sauce und bratet sie auf der direkten Hitze bis der Bacon schön knusprig ist.

Ihr könnt die Röllchen anstatt mit Spargel auch mit Würsten füllen, dann habt Ihr so eine Art Würstchen im Bacon Schlafrock. Auch sehr lecker.

Bannock Burger



4 [Bannock-Brötchen](#) (Ihr könnt natürlich auch jedes andere Brötchen nehmen)

1 Dose gebackene Bohnen, oder 400g [Cowboybohnen](#)

Jalapenos aus dem Glas

8 Scheiben Bacon

400g Pulled Meat, z.B. [Pulled Pork](#), oder [Pulled Beef](#)

4 Eier

Pfeffer

Salz

Das Fleisch mischt Ihr mit den Bohnen und erhitzt es in einem Topf, oder einer Pfanne. Dies könnt Ihr auf dem Seitenbrenner Eures Grills, oder auf dem Herd machen. Dann bratet Ihr den Bacon, bis er schön gebräunt und das Fett ausgelassen ist. Als nächstes bratet Ihr die Spiegeleier im Baconfett (das geht super auf der Plancha und mit Burgerringen könnt Ihr die Spiegeleier in Form halten. Jetzt röstet die Schnittflächen des Bannock Brotes an. Die Spiegeleier würzt Ihr mit Pfeffer und bei Bedarf mit Salz auf dem Eiweiß.

Nun ist es soweit. Ihr baut Ihr den Bannock Burger zusammen, indem Ihr die untere Seite des Brotes mit den Jalapenos belegt. Darauf gebt Ihr dann eine Portion des Fleisches mit den Bohnen. Danach kommt noch der Bacon drauf und ganz zum Schluss krönt Ihr Euren Burger mit dem Spiegelei.

Barbecue Maultaschen



- 8 Maultaschen
- 400g Bacon
- Barbecue Gewürz
- Barbecue Sauce
- Chili, in feine Ringe geschnitten
- Frühlingslauch, in feine Ringe geschnitten

Als erstes legt Ihr drei Scheiben Bacon längs nebeneinander, bestreut sie mit dem Barbecue Gewürz und wickelt die Maultaschen von einer Seite her darin ein. Dann legt Ihr nochmal zwei Scheiben Bacon aus und wickelt sie von der anderen Seite her um die Maultaschen.

Dann räuchert Ihr die Barbecue Maultaschen bei 80-100 Grad bis sie das von Euch gewünschte Raucharoma angenommen haben. Die Zeit ist hierbei abhängig, mit welcher Methode Ihr die Maultaschen räuchert.

Danach bestreicht Ihr die Maultaschen von allen Seiten mit der Barbecue Sauce. Erhöht die Temperatur des Grills auf ca. 200-220 Grad und grillt die sie bei indirekter Hitze bis sie schön gebräunt sind und der Zucker der Barbecue Sauce karamellisiert ist.

Die Maultaschen esst Ihr dann am besten sofort noch heiß zusammen mit mehr Barbecue Sauce und den Chili und dem Frühlingslauch.

Chorizo-Fleischbällchen Sandwich



250 g	Chorizo
250 g	Hackfleisch vom Rind
1	Ei
4 el	Paniermehl
4	Baguette mittellang
4 Scheiben	Käse nach Geschmack
2	Möhren
24 Scheiben	Jalapeños aus dem Glas
2 el	BBQ-Sauce mit Senf
4 el	BBQ-Sauce klassisch
	Salatblätter für die Deko
2 el	Pflanzenöl

1. Die Wursthülle der Chorizo mit einem scharfen Messer einschneiden und dann in möglichst großen Stücken abziehen.
2. Die Chorizo in Scheiben schneiden und in einem Mixer zerkleinern.
3. Den Wurstbrät und das Hackfleisch in eine Schüssel geben.
4. Die BBQ-Sauce mit Senf dazugeben und alles zu einer Fleischmasse kneten.
5. Das Ei für die Bindung zugeben und untermischen.
6. Aus der Fleischmasse 24 Bällchen formen...
7. ...und panieren.
8. Etwas Pflanzenöl in eine Pfanne geben und dieses erhitzen. Das Öl nur auf eine mittlere Temperatur bringen, sonst verbrennt die Panade.
9. Die Chorizo-Fleischbällchen von allen Seiten knusprig braun braten.
10. Die Möhren raspeln und das Weißbrot aufschneiden. Die untere Hälfte mit den Möhren belegen und die Chorizo-Fleischbällchen auflegen. Die Scheibe Käse in kleine Quadrate schneiden und auf jedes Bällchen den Käse platzieren. Je eine Scheiben von den Jalapeños auflegen.
11. Das Sandwich für ca. 15 Minuten bei 200°C indirekter Hitze grillen, bis der Käse zerlaufen ist.
12. Das Sandwich großzügig mit der klassischen BBQ-Sauce begießen.
13. Nun heißt es den Mund weit aufmachen und zubeißen – kleckern ist erlaubt!

Classic Toastburger



Für vier Burger braucht Ihr:

- 8 Scheiben Weiß- oder Toastbrot
- 2 Tomaten in dünne Scheiben geschnitten
- 1 große Zwiebel in dünne Scheiben geschnitten
- 16 Scheiben Bacon
- 4 Scheiben würziger Käse z.B. Cheddar, Bergkäse, Provolone
- ca. 700g Rinderhackfleisch
- 1 Esslöffel Öl
- ingelegte Gurken in Scheiben
- 4 großzügige Esslöffel Ketchup

Aus dem Rinderhack formt Ihr vier gleich große Patties, ölt diese leicht ein und stellt sie bis Ihr mit dem Grillen des Classic Toastburgers beginnt in den Kühlschrank.

Jetzt grillt Ihr nacheinander den Bacon schön goldbraun und die Patties bis zu Eurem gewünschten Gargrad. Kurz vor Schluss legt Ihr den Käse auf das Fleisch, damit er etwas schmelzen kann.

Das Weißbrot röstet ihr nun auf dem Grill von beiden Seiten bis es auch eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat.

Wenn Ihr diese Vorbereitungen getroffen habt, geht es an den Bau Eures Classic Toastburgers. Dafür verteilt Ihr auf der unteren Toastscheibe den Ketchup, dann kommen die dünn geschnittenen Zwiebeln, die dünn geschnittene Tomate, das Patty mit dem geschmolzenen Käse und dann die Bacon Scheiben auf den Burger. Zum Schluss kommen noch die Gurken ganz oben drauf. Jetzt noch die zweite Toastscheibe als Deckel und fertig ist Euer Classic Toastburger.

Geflügelburger Yakitori Art



1. Das Hackfleisch mit den übrigen Zutaten vermischen und daraus vier gleichgroße Burger formen (etwa 1,5 cm dick). Diese anschließend mit Plastikfolie abgedeckt eine ½ Stunde kühl stellen.
2. In der Zwischenzeit alle Zutaten für die Glasur in einen kleinen Topf geben und auf dem Seitenkocher oder auf dem Herd aufkochen und 5 Minuten köcheln lassen.
3. Die Gurken schälen und mit dem Sparschäler in Streifen hobeln. Die restlichen Zutaten verrühren und mit den Gurkenstreifen vermischen. Anschließend mit Salz abschmecken.
4. Den Grill vorheizen für direkte und indirekte Hitze mit Sear Grate Einsatz, ca. 200°. Die Burger ganz leicht einölen und von beiden Seiten etwa 2 bis 3 Minuten direkt angrillen, danach indirekt weiter ziehen lassen, bis sie eine Kerntemperatur von 82° erreicht haben. In den letzten 2 Minuten Poppadoms mit ein wenig Öl einpinseln und von beiden Seiten kurz angrillen.

500 g Gelfügel Hackfleisch
2 Stück Frühlingszwiebeln, in
feine Ringe geschnitten
2 EL Sojasauce
1 Stück Eigelb
1 TL Speisestärke
1 TL Ingwer, feingehackt
120 ml Sake
120 ml Sojasauce
3 EL Sherry
2 EL Zucker
1,5 Stück Salatgurken
2 EL Reisweinessig
1 TL Sesamöl
1 TL Sambal Oelek
etwas Salz
4 Stück Poppadoms

Kürbis Bruschetta



1 Hokkaido Kürbis, 400g
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
1 Zweig Rosmarin
50 ml Rapsöl
1 Granatapfel
1 Ciabatta Brot
200 g Schmand
Salz und Pfeffer

1. Kürbis waschen, halbieren und entkernen. Anschließend in Würfel (1cm Kantenlänge) schneiden. Knoblauch schälen und klein würfeln. Rosmarin abzupfen und klein hacken.
2. Kürbis, Knoblauch und Rosmarin mit 50ml Rapsöl vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Granatapfel entkernen. Ciabatta Brot in 12 Scheiben schneiden und mit Rapsöl bepinseln.
4. Die fertig gegrillten Brotscheiben mit Schmand bestreichen, anschließend Kürbis und Granatapfelkerne darüber verteilen.

Am Grill:

1. Den Grill für indirektes Grillen mit der GBS-Pfanne bei ca. 180°C vorbereiten. Bei der Verwendung eines 57cm Holzkohlegrills wird ein halber Anzündkamin Weber Brikettes benötigt.
2. Die Kürbis-Mischung in die heiße Pfanne geben und ca. 12 Minuten grillen. Dabei gelegentlich rühren.
3. Die Brotscheiben von beiden Seiten kurz angrillen.

Meatball Sandwich



- 4 Mini Steinofenbaguette zum aufbacken
- 500g gemischtes Hackfleisch
- Eine Gewürzmischung fürs Hackfleisch
- 125g Bacon
- 16 Sandwich gurken Scheiben
- 16 Goudawürfel ca. 1x1cm
- 4 Goudascheiben
- BBQ Sauce
- 4 Esslöffel Mayonnaise
- 2 Tomaten, in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel in Scheiben geschnitten

Als erstes schneidet Ihr den Bacon in feine Streifen. Gebt den Bacon zum Hackfleisch, dann das Gewürz Eurer Wahl dazu und knetet alles gründlich durch, damit sich die Zutaten verbinden.

Aus dem Hackfleisch formt Ihr 16 gleiche Portionen, drückt diese in der Hand flach, packt ein Stück Gouda in die Mitte und formt alles zu einem Fleischbällchen. Die Fleischbällchen gebt Ihr dann nochmal für mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank, damit sie etwas durchziehen können.

Dann gart Ihr die Fleischbällchen bis sie fast gar sind.

Jetzt bestreicht Ihr sie mit der BBQ Sauce und gart sich noch kurz weiter bis der Käse leicht anfängt an manchen Stellen auszutreten.

Das Brot für das Meatball Sandwich backt ihr auf, backt selbst welche, oder nehmt frische vom Bäcker, ganz wie Ihr wollt.

Als nächstes könnt Ihr dann anfangen Euer Meatball Sandwich zu belegen dafür gebt Ihr die Zutaten in der folgenden Reihenfolge auf das Brot:

Mayonnaise Eurer Wahl, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Fleischbällchen, Goudascheiben

Sloppy Joe Burger



600g Rinderhack
4 Burgerbrötchen
250g Bacon in feine Streifen geschnitten
1 Grüne Paprika fein gewürfelt
1 Zwiebel in feine Würfel geschnitten
250 ml Ketchup
1 Teelöffel brauner Zucker
1 Esslöffel Worcestershire Sauce
Pfeffer/ Salz

Den Bacon gebt Ihr ohne zusätzliches Öl Ihr in einen großen Topf (oder eine große Pfanne) und bratet Ihn langsam an. Die Zwiebel und die Paprika kommen nacheinander zum Bacon dazu und Ihr bratet alles im Fett des Bacons an. Dann holt Ihr die angebratenen Zutaten aus dem Fett.

Im zweiten Schritt bratet ihr jetzt das Hackfleisch im Bacon Fett krümelig. Gebt die angebratenen Zutaten, den Ketchup, den Zucker und die Worcestershire Sauce in den Topf dazu und schmeckt alles noch mit Pfeffer und Salz ab. Das Ganze lasst ihr jetzt 10 Minuten köcheln. Falls die Masse zum köcheln zu dick ist, gebt Ihr einfach einen Schluck Wasser dazu. Am Ende sollte die Konsistenz des Haschees sollte schön dick sein.

Jetzt ist Eure Grundsauce für die Sloppy Joe Burger auch schon fertig.

Da wir uns nicht entscheiden können welche Variante die beste ist, zeigen wir Euch einfach unsere drei Lieblinge unter den Sloppy Joe Burgern.

Für alle drei Varianten röstet Ihr zuallererst einmal die Burger Brötchen in der Pfanne, oder auf dem Grill auf der Innenseite an.

Ihr packt einfach eine ordentliche Portion des Fleischmasse zwischen die gerösteten Burgerhälften uns schon seid Ihr am Ziel.

Bella Italia Burger



- 4 Focaccia Brötchen
- 4 kleine Hähnchenfilets a 120-150g
- Mediterrane BBQ Sauce
- 2 Eier
- 4 handvoll Parmesan gerieben
- 1 Esslöffel mediterrane Gewürzmischung
- Mehl
- Speiseöl
- 1 Tomate in Scheiben geschnitten
- 1 Gemüsezwiebel in Ringe geschnitten
- 4 handvoll Rucola

Bei der Hähnchen-Piccata handelt es sich um ein Hähnchenfilet, das Ihr mit einer Ei-Parmesan Hülle paniert. Um die Panade herzustellen, vermischt Ihr den geriebenen Parmesan mit dem Ei und der Gewürzmischung. Jetzt wendet Ihr die Hähnchenfilets erst im Mehl und dann in der Parmesan-Ei-Mischung und zwar so, dass das Fleisch für den Bella Italia Burger gut umhüllt ist. Die Hähnchen-Piccata wird jetzt in Speiseöl schön langsam goldbraun gebraten, damit unter der Eihülle das Fleisch gar ziehen kann.

Wenn Ihr das Fleisch soweit fertig habt, müsst Ihr den Bella Italia Burger nur noch zusammenbauen. Dazu röstet Ihr zuerst die Brötchenhälften an. Dann gebt Ihr die Sauce auf die untere Hälfte, darauf kommen dann die Zwiebelringe, dann die Hähnchen-Piccata und zum Schluss kommen die Tomaten Scheiben und der Rucicola darauf. Jetzt noch den Deckel aufsetzen und schon könnt Ihr den herrlichen Bella Italia Burger genießen.

Smoked Putensandwich



1 Putenoberkeule
Öl
Rub
Räucherchips, Pellets o.ä.

Laugenbrötchen
Krautsalat
Apfelchutney
Karamellierte Nüsse

Die Putenoberkeule bestreut Ihr mit dem Rub Eurer Wahl. Da wir das Fleisch direkt danach auf den Grill gelegt haben, wurde es leicht eingeölt damit das Gewürz besser haftet.

Das Fleisch smoked Ihr dann bei ca. 120 Grad bis zu einer Kerntemperatur von 74 Grad. Für die Räucherphase haben wir Kirschpellets benutzt.

Wenn das Fleisch fertig gesmoked ist dann lasst Ihr es kurz ruhen und schneidet es dann in Scheiben auf.

Zum Belegen des Sandwiches gebt Ihr auf die untere Hälfte des Brotes eine Schicht Krautsalat. Darauf dann das Fleisch und zum Schluss das Chutney und die karamellisierten Nüsse.