



Napoleon Grill Menü 2023



Rezepte für ca. 4-6 Personen

Vorspeise:

Einfach nur eine Donlicate

Zubereitung:

Donlicate Chili Cheese Brats von DER SCHWARZWÄLDER indirekt für ca. 15 Minuten bei ca. 150-160 Grad indirekt grillen.
P.S. Kleines Extra Rezept zur Wurst siehe andere Rezepte weiter unten.

Hauptgang:

Geschmorte Schweinebäckchen mit Böhmisches Knödeln

Zutaten:

- 1000-1200gr. Spanferkelbäckchen* oder z.B. Kräuterschwein-Bäckchen von DER SCHWARZWÄLDER
- 250gr. Suppengrün (Sellerie, Lauch, Karotte in feine Würfel oder Streifen)
- 1-2 Knoblauchzehen
- 300ml Rotwein
- 150ml Portwein
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- Salz und Pfeffer
- 800ml Kalbsbrühe oder Kalbsfond
- 2 Lorbeerblatt, 4-5 Wacholderbeeren, 3-4 Piment (am besten in einem Gewürzei)
- Frische Trüffel oder Trüffelpaste (siehe Kauf Tipps auf meiner Webseite)
- Böhmisches Knödel (Fertigprodukt oder ggf. selber machen)

Zubereitung:

Die Bäckchen in Rapsöl von allen Seiten scharf anbraten (am besten im Dutch Oven oder Schmortopf von z.B. Napoleon) Bäckchen aus dem Topf nehmen, salzen & pfeffern und beiseite stellen. Gemüse und Knoblauch in den Topf geben und leicht anrösten (im gleichen Fett) Tomatenmark zugeben und ebenfalls kurz anrösten. Mit dem Rotwein und Portwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Den Fond zugeben, Gewürzei zugeben und die Bäckchen einlegen, Deckel drauf und indirekt bei ca. 160-180 Grad schmoren lassen (Spanferkelbäckchen benötigen ca. 1-1,5 Stunden und "normale" Bäckchen ca. 3-3,5 Stunden. Wenn die Bäckchen fertig geschmort sind aus dem Sud nehmen, Gewürzei entfernen und die Sauce samt Gemüse pürieren. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer mag gibt noch frische Trüffel oder Trüffelpaste hinzu - Fertig.

Als Beilage passen sehr gut Böhmisches Knödel in Scheiben geschnitten und auf dem Grill (am besten Gussplatte/Plancha) gold-gelb angebraten dazu.

*= Spanferkelbäckchen online bei z.B. Meinmetzger.de

Guten Appetit wünscht Jörg Päßler
www.cookandgrill.eu



Napoleon Grill Menü 2023

Rezepte für ca. 4-6 Personen

Dessert:

Brioche Auflauf mit parfümierten Sauerkirschen und Vanillesauce

Zutaten Auflauf:

- 400gr. Milchbrötchen in ca. 1cm große Würfel geschnitten und für 1-2 Tage leicht trocknen lassen
- 250ml Sahne
- 150ml Milch
- 3 BIO Eier Größe L
- 2-3 Teelöffel Apfelkuchen-Gewürz von z.B. Royal Spice
- 3 Esslöffel Zucker und 1 Prise Salz
- Butter oder Trennspray zum ausfetten der Form

Zubereitung Auflauf:

Sahne, Milch, Eier, Zucker, Salz und Apfelkuchen-Gewürz verrühren. Die Auflaufform ausfetten, die Brotwürfel zugeben und mit der Ei-Sahne-Mischung begießen und bei ca. 180-190 Grad indirekt für ca. 20-25 Minuten grillen.

Tipp: Wer möchte kann noch geröstete Walnüsse, Mandeln, Haselnüsse oder auch ein paar Rosinen zugeben.

Zutaten Kirschen:

- 1 Glas Sauerkirschen oder Schattenmorellen(Saft abgießen und beiseite stellen)
- 2 Esslöffel Vanillepuddingpulver oder alternativ Stärke, 2-3 Esslöffel Zucker
- 100ml Portwein oder Rotwein
- 3-4 Sternanis, 1 Stange Zimt, 1 Prise Salz

Zubereitung:

3/4 des Saftes mit 1 Esslöffel vom Zucker und Portwein oder Rotwein und den Gewürzen aufkochen und auf kleiner Flamme für ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Den Sud durch ein Sieb geben und zurück in den Topf geben und aufkochen lassen. Den restlichen Saft, Zucker und das Puddingpulver verrühren und damit den Saft abbinden bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Am besten 1-2 Minuten leicht köcheln lassen.

Den fertigen Auflauf mit den Kirschen und etwas Vanille sofort servieren und genießen ;-)



Guten Appetit wünscht Jörg Päßler
www.cookandgrill.eu