
Daniels Grillstube

Posted by DfAlex - 2024/04/15 08:10

Hallo Daniel,

ich hoffe es macht dir nichts aus deine Grillmeisterlichen Geheimnisse zu verraten.

Ich möchte für ein Grillabend mit Freunden, die Schwenker selbst einlegen, da ich so was noch nie gemacht habe, würde ich dich gerne bitten mir ein paar Hinweise zu geben was ich beachten sollte und ein Rezept von dem du überzeugt bist.

DANKE!

VG
Alex

=====

Aw: Daniels Grillstube

Posted by BadDan - 2024/04/15 20:50

Kein Problem, ich helfe gerne, wo ich kann.

Ich kann dir Tipps geben wie man Brisket oder Pulled Pork macht. Auch meine Smokerhähnchen sind legendär. Balkan Grillplatte vom Feinsten. Steaks SousVide garen um sie dann auf der Infrarotzone knusprig zu machen, im Schlaf.

Aber:
Was sind Schwenker? :unsure:

=====

Aw: Daniels Grillstube

Posted by DfAlex - 2024/04/16 10:25

Moin,

...okay, ich hätte nicht gedacht das du keine Schwenker kennst...

<https://de.m.wikipedia.org/wiki/Schwenkbraten>

...

VG
Alex

=====

Aw: Daniels Grillstube

Posted by DfAlex - 2024/04/16 10:50

Moin,

hab da was gefunden...

<https://youtu.be/SAtGYU2TkVo?feature=shared>

VG
Alex

=====

Aw: Daniels Grillstube

Posted by DFAlex - 2024/04/16 10:58

Hey,

hab da auch noch eine Marinade, die ich am WE ausprobiert habe, war Super lecker.

Hähnchen Brust Marinade

2 Zehen Knoblauch fein gewürfelt oder gepresst
4 EL Sonnenblumenöl
4 EL Olivenöl
2 Priesen Meersalz
2 Priesen Pfeffer
4 TL Currypulver
4 TL Paprikapulver
2 Priesen Cayennepfeffer
4 TL Sojasauce oder Worcestersauce (ich hab Helle Soja genommen)

Das ganze mit dem Fleisch in einen Gefrierbeutel, gut verschließen und durchkneten...dann für 12-24h in den Kühlschrank.

VG
Alex

Aw: Daniels Grillstube

Posted by BadDan - 2024/04/17 20:10

DFAlex schrieb:
Moin,

...okey, ich hätte nicht gedacht das du keine Schwenker kennst...

<https://de.m.wikipedia.org/wiki/Schwenkbraten>

...

VG
Alex

Insbesondere im Saarland, der Pfalz, im Hunsrück und in der Eifel hat sich der Brauch des Schwenkens stark verbreitet und ist dort die dominierende Form des Grillens.
Sowas von nicht meine Gegend.

Davon abgesehen kenne und habe ich auch einen Schwenkgrill. Allerdings dachte ich bei "Ich möchte Schwenker selber einlegen" dass das irgendein Gericht wäre, und davon habe ich halt noch nie gehört.

Aber bist dann ja auch noch selber fündig geworden. B)