

# SAURBRATEN

## Nodig:

Dutch oven

## Ingrediënten

2 kg rundvlees, bijvoorbeeld ribstuk  
of runderbout, ongesneden

200 ml water

1,5 glas rode wijn

50 ml rode wijn azijn

2 laurierbladeren

5 jeneverbessen

3 pimentkorrels

1 tl peperkorrels

4 wortels, in stukken

2 preien, in stukken

50 g ontbijtkoek

1 el appelstroop

3 el crème fraîche

2 el basterdsuiker

1 appel, in achten

1 handvol rozijnen

peper en zout

boter

**Jawohl, een Duitse klassieker. Smeuïg, fruitig, winters en hartverwarmend. Het voornaamste wat je nodig hebt, is tijd. Of in elk geval een goede planning. De truc is om het vlees echt minimaal twee dagen te laten marinieren. Het zuur maakt het vlees zacht en mals.**



## Werkwijze:

Doe voor de marinade rode wijn, wijn-azijn en water in een pan met de laurierbladeren, jeneverbessen en piment- en peperkorrels. Breng alles aan de kook en laat de marinade afkoelen.

Doe het vlees in een schaal en de marinade eroverheen. Het vlees moet helemaal bedekt zijn. Laat de afgedekte schaal minimaal twee dagen in de koelkast marinieren. Keer tussendoor om.

Verhit de Dutch oven. Haal het vlees uit de marinade en dep het droog. Verhit de boter. Bak hierin het vlees rondom, tot alles dichtgeschroeid is.

Voeg ook de wortels en prei toe. Voeg marinade, ontbijtkoek en appelstroop toe. Laat het vlees zeker anderhalf tot twee uur op een laag vuur pruttelen met het deksel op de pan.

Haal het vlees uit de pan. Houd warm. Voeg de crème fraîche, zout, peper en suiker toe.

Kook de jus nog 10 minuten met de appel en rozijnen tot een saus. Snijd het vlees in plakken en giet de saus erover.



# WARMGEROOKT GEHAKTBROOD

## Nodig:

Barbecue/smoker met een handvol beuken- of fruitbomenhout en een brood- of cakeblik

## Ingrediënten

3 eieren  
1 snee brood zonder korst  
scheut melk  
500 g gemengd gehakt  
1 ui, gesnipperd  
1 knoflookteen, fijngesneden  
1 el mosterd  
2 el fijngehakte peterselie  
zout en peper  
milde olijfolie

**Gehaktbrood is simpel, maar doeltreffend. En, vooral als je hem rookt, ook nog eens overheerlijk. Serveer met een flinke klodder mayonaise en mosterd en wat versgebakken wit brood.**

## Werkwijze:

Verhit de barbecue om warm te roken.

Kook twee eieren hard.

Week het brood in de melk. Knijp uit.

Meng het gehakt met het brood, ui, knoflook, mosterd, peterselie en peper en zout naar smaak.

Vorm er een brood van en verstop de eieren in het midden.

Bestrijk met olie.

Rook het gehaktbrood op 100 °C in ongeveer anderhalf uur gaar.

Gebruik een kernthermometer. Als de temperatuur 70 °C bereikt, is het gehaktbrood veilig voor consumptie.



# FLAMMKUCHEN

## Nodig:

(kamado) bbq en pizzasteen

## Ingrediënten

400 g bloem

(+extra om te bestuiven)

1 zakje gist

225 ml lauwwarm water

50 ml olijfolie

½ el zout

½ el suiker

4 el kwark

100 g bacon, in blokjes

2 uien, in dunne ringen

4 el crème fraîche

100 g gorgonzola, verbrokkeld

3 braadworsten, in stukjes

**Wat pizza voor de Napolitanen is, is flammkuchen voor de Elzassers.**

**Ze lijken wel op elkaar. Maar flammkuchen is wat frisser, door het gebruik van de witte saus in plaats van de rode. Net als met pizza, kun je eindeloos variëren. Zelfs met tomatensaus. Misschien niet klassiek, maar wel lekker.**

## Werkwijze:

Meng de bloem met de gist, het water, olijfolie, zout en suiker tot een deeg. Kneed minimaal 5 minuten met je handen. Dek af met een vochtige theedoek en laat op een warme plek minimaal een half uur rijzen.

Zet nog minimaal 10 minuten in de koelkast, dat werkt wat makkelijker.

Verhit de kamado voor indirect grillen tot 300-330 °C. Leg de pizzasteen meteen erop om mee te verwarmen.

Gooi het deeg met kracht op het werkblad om de lucht eruit te laten. Bestuif het werkblad met bloem. Verdeel het deeg in vier gelijke bolletjes. Rol zo dun mogelijk uit.

Beleg twee bodems met kwark, bacon en uiringen. De andere twee beleg je met crème fraîche, gorgonzola en stukjes braadworst.

Bak ongeveer in 8 minuten op de pizzasteen gaar. Houd daarbij het deksel van de kamado gesloten.





# CANARD A L'ORANGE

## Nodig:

bbq en (saus)pan

## Ingrediënten

4 eendenborsten  
peper en zout  
milde olijfolie  
sap en rasp van 2 sinaasappels  
2 el sojasaus  
2 takjes tijm  
1 plak ontbijtkoek

Deze eendenborst is culinair heel verantwoord, maar dan wat extra kruidig. En natuurlijk extra lekker, doordat je hem op de barbecue grilt. Ook eend houdt van een houtskoolsmaakje.

## Werkwijze:

Snijd de vetkant van de eendenborsten in tot je het vlees raakt. Maak een ruitjespatroon.

Meng de olijfolie met de sap en rasp, sojasaus, tijm en peper en zout. Bestrijk hiermee de eendenborsten. Laat een half uur marineren. Bewaar de rest van de marinade. Verhit ondertussen de barbecue in twee zones.

Gril de eendenborst eerst op de vetkant een minuut of 5 direct boven de gloed. Let op, je kunt steekvlammen krijgen, dus sluit het deksel van de barbecue. Keer de eendenborst om en gril nogmaals 3 minuten.

Schuif hem nu naar de koelere zone en laat verder garen. Bij een kerntemperatuur van 55 °C mag hij eraf. Je wilt de eendenborst een beetje rosé hebben.

Verhit ondertussen de resterende marinade in een (saus)pan. Verkruimel hierin de ontbijtkoek.