

Haschee mit geschmolzenem Käse



Stufe 3



Vorbereitungszeit: 15 Min.
Zubereitungszeit: 6 Std.



Zutaten:

5 Zwiebel(n)
100 g Butter
200 g Bacon-Streifen
1 kg Rindersukkade
1-2 EL Mehl
75 ml Rotweinessig
70 g Tomatenmark
3 Lorbeerblatt
5 Gewürznelke(n)
200 ml Bier, hell
300 ml Rinderbrühe
1 Scheibe(n) Pfefferkuchen
250 g Époisses-Käse



Big Green Egg Dutch Oven Green, oval



Big Green Egg Large



Big Green Egg ConvEGGtor



Outdoorchef Gusseisenrost Diamond 480 im Wabenrost



Big Green Egg Holzchips



Big Green Egg EggSpander-Set, 5-teilig



Big Green Egg Rostheber

1

Für den Big Green Egg Grill die Holzkohle anzünden. Den convEGGtor ebenfalls bei 80 bis 90 °C auf dem Rost erhitzen. Kurz vor Erreichen der Temperatur auch den Cast Iron Dutch Oven auf den Rost stellen.

2

Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Butter in den Dutch Oven geben und erhitzen, anschließend die Zwiebelringe hinzugeben. Den Deckel des Grills schließen und die Zwiebeln ca. 1 Stunde schmoren lassen - gelegentlich umrühren.

3

Die karamellisierten Schmor-Zwiebeln aus dem Dutch Oven holen und beiseite legen. Nun die Baconstreifen in den Oven-Topf streuen und den Grill mit Deckel schließen. Den Bacon ca. 10 Minuten anbraten, anschließend herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen und ebenfalls beiseite stellen.

4

Den Dutch Oven, den Rost und den ConvEGGtor aus dem EGG nehmen und den Cast Iron Grid hineinlegen. Den Deckel des EGGs schließen und das EGG auf 270 °C erhitzen.

5

Die Rindersukkade auf den Grillrost legen, den Deckel des Grills schließen. Nach ca. 30 Sekunden um eine Vierteldrehung wenden und den Deckel erneut schließen. Das Fleisch nach nochmals 30 Sekunden umdrehen und den Vorgang an beiden Seiten wiederholen, um ein schönes Grillmuster zu erhalten.

6

Das Fleisch aus dem Grill nehmen und den Dutch Oven inkl. dem restlichen Fett des Bacons auf den Rost stellen. Den Deckel des EGGs schließen und das Zuluft- und/oder Abluftventil ein wenig mehr schließen, sodass

die Temperatur auf 200 °C steigt.

7

In der Zwischenzeit das gegrillte Rindfleisch in ca. 1,5 cm dicke Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Mehl bestäuben. Anschließend in den Dutch Oven Topf geben und bei geschlossenem Deckel und unter gelegentlichem Wenden rundum anbraten. Zum Schluss mit dem Rotweinessig ablöschen - den Topf daraufhin aus dem Grill nehmen.

8

Den Rost aus dem EGG nehmen, den ConvEGGtor einsetzen und den Rost wieder einsetzen. Nun das EGG auf 110 °C erhitzen. Anschließend den Dutch Oven ins EGG zurückstellen. Rindfleisch, Zwiebeln und Tomatenmark vermengen sowie Lorbeerblätter und Gewürznelken hinzugeben. Zuletzt mit dem Bier und Rinderbouillon in den Oven-Topf geben. Den Deckel auf den Dutch Oven legen und auch den Grill schließen - das Haschee nun bei schwacher Hitze für ca. 3 Stunden schmoren.

9

Nach 3 Stunden den Pfefferkuchen zerkrümeln und in das Haschee rühren. Das Ganze für eine bessere Verbindung noch ca. 10 Minuten köcheln lassen.

10

Den Topf mit Haschee aus dem EGG nehmen und das EGG auf 150 °C erhitzen. Den Käse in einem kleinen grillfesten Behälter ohne Deckel auf den Rost stellen. Den Deckel des Grill schließen und den Käse ca. 8 Minuten schmelzen lassen.

11

Auf eine Portion Haschee zum Servieren 1 Esslöffel geschmolzenen Käse geben.

Statt Rindersukkade kann auch Rinderlappen verwendet werden. Als Beilage empfehlen wir Kartoffelpüree und karamellierte Karotten.