

# Perro Caliente Colombiano

## Zubereitung

1. Die Ananas mit dem Wasser pürieren.
2. Pürierte Ananas durch ein Sieb geben.
3. Die aufgefangene Flüssigkeit bei mittlerer Hitze etwa 15 min erhitzen, ab und zu umrühren. Limettensaft und Zucker hinzufügen.
4. In einer kleinen Schüssel Maisstärke mit 1 Esslöffel Wasser mischen und unter die Soße rühren.
5. Die Hitze erhöhen und unter ständigen Rühren die Soße binden. Etwa 4 Minuten leicht köcheln lassen.
6. Abkühlen lassen und in eine Servierschüssel geben.
7. Hot Dog Würstchen etwa 7 Min. kochen.
8. Die Hot Dogs in die Brötchen geben und mit Ananassauce, Krautsalat, Mayonnaise, Senf und Ketchup und mit zerstoßenen Kartoffelchips belegen. Servieren und genießen!

## Zutaten

- 6 Hot Dog Brötchen
- 6 Hot Dog Würstchen
- 1 Tasse Ananassoße
- 1 Tasse Krautsalat
- 1 kleine Tüte Nachos, fein zerkleinert
- Mayonnaise
- Ketchup
- Senf
  
- Ananassoße
  
- 500 g Ananas, geschält und in Stücke geschnitten
- 80 ml Wasser
- 2 ½ EL Zucker
- 1 ¼ TL Maisstärke
- Saft einer ½ Limette

# Matambre

## Zubereitung

1. Flank Steak mit einem Schmetterlingschnitt aufschneiden, aufklappen und plattieren.
2. Pilze in einer Pfanne scharf anbraten und mit Balsamico Essig ablöschen.
3. Danach die Flank Steak Roulade belegen. Zuerst die Pilze, dann Spinat und mit Käse abschließen. Auf gleichmäßige Verteilung achten.
4. Mit Küchengarnd eine Roulade formen.
5. Auf dem Grill (am besten Plancha) unter maximaler Hitze scharf angrillen.
6. Danach im indirekten Bereich bei 120 °C auf eine Kerntemperatur von 56 °C bringen.

## Zutaten

- 1 Flank Steak
- 200 g braune Champignons
- 100 g junger Spinat
- 2-3 Scheiben dünne Käsescheiben (Provolone)
- 2 EL Balsamico Essig
- Salz
- Pfeffer

# Süßkartoffelpommes

## Zubereitung

1. Die Süßkartoffeln schälen. Dann längs in ca. einen Zentimeter dicke Scheiben schneiden, größere Kartoffeln vorher quer halbieren. Anschließend in die übliche Streifenform von Pommes schneiden, ca. einen Zentimeter dick.
2. In einer Schüssel Öl, Salz und Paprika miteinander verrühren.
3. Die geschnittenen Süßkartoffeln in die Schüssel geben und mit dem Öl-Gewürz-Mix gründlich vermischen.
4. Hinweis: Für besonders knusprige Fries, die Kartoffelstücke, bevor sie in die Schüssel kommen, zusammen mit einem Esslöffel Stärkemehl in einen Gefrierbeutel geben und alles miteinander vermengen.
5. Bei 180 °C im Rotisserie Korb etwa 30 Minuten goldbraun grillen

## Zutaten

- 3 große Süßkartoffeln
- 3 EL Speisestärke
- 4 EL Olivenöl
- 1 EL Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

# Lammkotelett

## Zubereitung

1. Lammkoteletts auf beiden Seiten mit Öl einpinseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Koteletts vor dem Grillen 15-30 Minuten bei Zimmertemperatur stehen lassen.
2. Grill für direktes Grillen über mittlerer Hitze (180-230 °C) vorbereiten.
3. Grillrost sauber bürsten. Koteletts über direkter mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel bis zur gewünschten Garstufe grillen (8-10 Minuten für medium-rare); einmal umdrehen. Vom Grill nehmen und 3-5 Minuten ruhen lassen.
4. Koteletts warm servieren - darauf einen Löffel Salsa.

## Zutaten

- 8 Lammlendenkoteletts, jedes etwa 3 cm dick, ohne Fettrand
- Natives Olivenöl extra
- Meersalz und frischer gemahlener Pfeffer

# Zitronenminze-Salsa

## Zubereitung

1. Flank Steak mit einem Schmetterlingschnitt aufschneiden, aufklappen und plattieren.
2. Pilze in einer Pfanne scharf anbraten und mit Balsamico Essig ablöschen.
3. Danach die Flank Steak Roulade belegen. Zuerst die Pilze, dann Spinat und mit Käse abschließen. Auf gleichmäßige Verteilung achten.
4. Mit Küchengarn eine Roulade formen.
5. Auf dem Grill (am besten Plancha) unter maximaler Hitze scharf angrillen.
6. Danach im indirekten Bereich bei 120 °C auf eine Kerntemperatur von 56 °C bringen.

## Zutaten

- 50 g Frische Minzblätter
- 50 g Frische glatte Petersilienblätter und zarte Stängel
- 1 TL Zitronenschale, fein gerieben
- 2 EL Zitronensaft, frisch gepresst
- 1 EL Schalotte, grob gehackt
- ¼ TL Chiliflocken, zerkleinert
- ½ TL Meersalz
- 4 EL Natives Olivenöl extra
- 1 EL Kapern, abgegossen und ab gespült
- 1 Knoblauchzehe, grob gehackt

# Quinoa

## Zubereitung

1. DO für mittlere indirekte Hitze vorbereiten.
2. Quinoa waschen bis das Wasser klar ist. Dann in Gemüsebrühe circa 15 bis 20 Minuten bissfest kochen. Abschütten und kalt werden lassen.
3. Im DO Speck, Zwiebeln und Knoblauch in Butter einige Minuten bei kleiner Hitze anbraten. Die halbierten Tomaten, Zucchini, Champignons, Wein, Sahne, Salz und Pfeffer hinzufügen. Alles aufkochen und den Inkareis hinzufügen. Ca. 5 Min köcheln lassen bis eine Risotto-Konsistenz erreicht wird.
4. Mit Parmesankäse und Petersilie garnieren.

## Zutaten

- 300 g Quinoa
- eine kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 2 TL Butter
- 150 g Speck, fein gewürfelt
- 5 Knoblauchzehen, gehackt
- 150 g Champignons, in feinen Scheiben
- 1 Tasse Weißwein
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Tasse Sahne
- 100 g Parmesan, gerieben
- 8 Cocktailtomaten, halbiert
- 2 Zucchini, in feinen Scheiben
- 2 TL frische Petersilie, gehackt
- Salz und Pfeffer nach Geschmack

# Bolo Baeta

## Zubereitung

1. Butter im Wasserbad schmelzen.
2. Die Eier und die Hälfte des Zuckers zu einer steifen Masse schlagen.
3. Die restliche Zutaten abwechselnd mit der Milch unterrühren.
4. Mit Limettensaft verfeinern.
5. Die Masse auf vorgefettete BCC Halter verteilen.
6. Bei 170 °C im indirekten Bereich für 40 min grillen.
7. Heiß servieren und genießen.

## Zutaten

- 400 g Weizenmehl
- 300 g Zucker
- 3 Eier
- 600 ml Milch (3,6% Fett) Salz
- 50 g Butter
- 2 cl Limettensaft