

GRILL-GENUSS DEFTIG UND SÜSS

Für mehr Spaß auf dem Grillrost und am Lagerfeuer



Pikantes Stockbrot /10 Stk.

1 kg Mehl	500 ml Wasser lauwarm
2 Beutel Trockenhefe	Gewürzmischung (z.B. Kümmel, Koriander, Oregano)
3 ½ TL Salz	2 Zehen Knoblauch, gepresst
3 ½ EL Öl	

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und kräftig durchkneten. Teig gehen lassen bis der Teig deutlich an Volumen zugenommen hat (ca. 40 Min.).

Aufgegangenen Teig teilen und lange Röllchen machen. Die Röllchen je um einen langen, dünnen Stecken wickeln und in die Nähe der Glut halten bis das Brot knusprig braun ist.

Ananas-Gorgonzola Päckchen

Kleine Alufolienpäckchen gefüllt mit einer Ananasscheibe, Gorgonzolastücken und einem Teelöffel Preiselbeermarmelade für ca. 10 Minuten auf den Grillrost legen.

(Auch lecker mit Ziegenkäse)

GRILL-GENUSS DEFTIG UND SÜSS

Für mehr Spaß auf dem Grillrost und am Lagerfeuer



Gegrilltes Saltimbocca

4 kleine Kalbsschnitzel / oder Minutensteaks vom Schwein

Salz, Pfeffer

12 Blätter Salbei

4 Scheiben Parmaschinken

4 Schaschlikspieße

Die Schnitzel ganz dünn klopfen, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Je 3 Salbeiblätter und eine Scheibe Parmaschinken auf das Fleisch legen. Die Schnitzel fest aufrollen. Schnitzelröllchen hintereinander legen und auf 4 Schaschlikspieße die nebeneinander liegen aufspießen. Die Röllchen zwischen den Spießen durchschneiden. Bei mittlerer Hitze etwa 8 Minuten grillen.

Heißkalte Schwarzwälder Kirschtorte

Tiefgekühlte Schwarzwälder Kirschtorte in Stücke schneiden. Kleine Alufolienschälchen vorbereiten. Tortenstück darauf geben und auf den Grill stellen. Die Torte ist fertig, wenn sie zu ca. 1/3 verlaufen ist.