



## Artischocken-Gratin

- 480 g Artischockenherzen in Salzlake (nicht Öl)
- 100 g grüne Oliven
- 200 ml Mayonnaise
- 200 g Frischkäse
- 200 g Crème fraîche
- 200 g Chili Sauce
- 2 el Senf
- 2 Zehen Knoblauch
- 1 Ciabatta zum Aufbacken
- 200 g Gouda gerieben
- 200 g Mozzarella gerieben
- Basilikum frisch

1. Die Artischockenherzen über ein Sieb abtropfen lassen und vierteln. Die Oliven in Scheiben schneiden. Die Artischocken und die Oliven in einen Gemüsekorb legen und für 30 Minuten bei Temperaturen um die 70°C räuchern lassen.
2. In dieser Zeit Mayonnaise, Frischkäse, Crème fraîche, Chili Sauce und Senf zu einer glatten Creme verrühren. Den Knoblauch über eine Presse in die Crème geben und untermischen.
3. Die Oliven und die Artischocken mit der Crème vermischen und in einer Pfanne oder in Auflaufformen geben.
4. Den Käse auf der cremigen Mischung verteilen.
5. Das Gratin für 30 Minuten räuchern lassen. Die Temperatur des Smokers oder Grills dann auf ca. 200-230°C erhöhen und das Brot dazulegen.
6. Wenn der Käse goldbraun geworden ist, kann das Artischocken-Gratin zusammen mit dem Brot serviert werden.
7. Basilikum passt perfekt zu dem Essen.

# Bacon Kartoffel Pie



- 1kg Bacon
- 1,2kg Kartoffeln (festkochende!)
- Gewürzmischung Eurer Wahl
- 200g Käse gerieben
- 4 Frühlingszwiebeln, in feine Ringe geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Ein Baconnetz flechten. Es muss groß genug ist um später den kompletten Pie zu umschließen. Unbedingt Backpapier unter das Baconnetz legen.

Die Kartoffeln schälen und in sehr feine Scheiben schneiden.

Das Baconnetz rmit Hilfe des Backpapieres aufrollen. Dann so in der Pfanne platzieren, dass an allen Seiten genügend Bacon übrig ist.

Die übrigen Zutaten auf das Baconnetz schichten und würzen. Die Kartoffeln sollen relativ trocken sein. Dann alles gut zusammenpressen und den Pie mit dem überstehenden Bacon verschliessen.

Das überstehende Backpapier schneidet Ihr am Rand weg und dann kommt der Pie auf den Grill oder in den Backofen. Beim Garen könnt Ihr den Pie etwas beschweren, damit er später schön kompakt ist.

Für 90 Minuten bei 180-190 Grad indirekter Hitze und danach nochmal 20-30 Minuten bei direkter Hitze auf dem Grill garen. Wenn die Kartoffeln weich sind und der Bacon knusprig gebräunt ist, dann ist der Bacon Kartoffel Pie fertig.

Jetzt den Pie kurz etwas abkühlen lassen und wie einen Kuchen auf ein Brett stürzen.

## Bannock mit Wildschinken



1 Stück	Wildschinken
230 Gramm	Mehl
1 Teelöffel	Backpulver
2 Esslöffel	Sonnenblumenkerne
120 Milliliter	Wasser
0.5 Teelöffel	Salz
1 Stück	Hartkäse , z.Bsp. Schafskäse
2 x	Stangen Lauch
1 Zweig	Kirschtomaten

1. Wildschinken und Käse in feine Würfel, Lauch und Tomaten in feine Ringe/Scheiben schneiden.
2. Den Schinken in einer beschichteten Pfanne anbraten. In dieser leicht angeröstet, für kurze Zeit Tomaten und Lauch hinzugeben. Alles miteinander vermengen.
3. Für das Bannock Mehl, Salz und Backpulver vermischen. Nun den Pfanneninhalt sowie den Käse untermengen. Wasser hinzugeben und zu einem glatten Teig kneten.
4. Den Feuertopf über der Glut platzieren und einen kräftigen Schluck Rapsöl hineingeben. Den Teig im Topf ausbreiten und je nach Hitze für zirka acht bis 12 Minuten je Seite backen, einmal wenden. Der Teig sollte außen goldbraun und innen nicht mehr klebrig sein.
5. Dazu passt ein frischer Kräuterdip.



# Broccoli Turkey Auflauf

## Zutaten

4 EL und 1/2 TL Zwiebeln (gehackt)  
4 EL und 1/2 TL Sellerie  
1 l Truthahnbrust (in Würfel geschnitten)  
500 g Broccoliröschen (tiefgefroren) 350 g  
Hühnerbrühe  
1 Ta. Reis (gekocht)  
1/2 Ta. Mozzarella (geschreddert)  
95 g Zwiebeln (geröstet (Fertigprodukt))

## Anweisungen

- 1 In einer großen Schüssel den Sellerie, die Zwiebeln zu einer Creme verarbeiten.
- 2 Truthahn, Broccolie, Suppe und Reis zugeben.
- 3 Inhalt in eine flache gebutterte feuerfeste Form geben.
- 4 Offen bei ca. 180 Grad ca 25 bis 30 Minuten backen oder bis sich Blasen bilden.
- 5 Jetzt den Käse und die Zwiebeln überstreuen und noch einmal für 5 Minuten in den Backofen.



# Brotauflauf mit Pilzfüllung

## Zutaten

**300 g Weißbrot (in Scheiben)**  
**90 g Butter**  
**500g Pilze (Steinpilze oder Pfifferlinge)**  
**70 g Zwiebeln (klein würfeln)**  
**40 g Karotten (klein würfeln) 1/2 TL Salz**  
**1 etwas Pfeffer (frisch gemahlen) 3 EL Sahne**  
**1 EL Petersilie (gehackt)**  
**500 ml Fleischbrühe**  
**2 Stk. Eier**  
**500 ml Sahne**

## Anweisungen

- 1 Das Weißbrot in etwa 2 cm große Würfel schneiden. 60 g Butter in einer großen Pfanne zerlassen und die Brotwürfel darin hell anrösten. Die Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden; kleine Pfifferlinge nicht zerschneiden.
- 2 Die Zwiebeln schälen, die Karotten putzen, beide in feine Würfel schneiden. In einer zweiten Pfanne 30 g Butter erhitzen. Die Zwiebel- und Karottenwürfel darin hell anlaufen lassen. Die Pilze zugeben und bei guter Hitze 3-4 Minuten dünsten. Vom Herd nehmen, salzen, pfeffern, dann die Petersilie und die Sahne darunterühren.
- 3 In den Dutch Oven die Hälfte hinein geben und mit der Hälfte der Fleischbrühe beträufeln. Die Pilze darauf verteilen, mit den übrigen Brotwürfeln abdecken und mit der restlichen Fleischbrühe beträufeln.
- 4 Für den Guss die Eier mit der Sahne verrühren, salzen, pfeffern und gleichmäßig über den Auflauf gießen. So lange in den Dutch Oven, bis die Oberfläche schön knusprig braun ist.

# Bunter Kartoffelgratin

## Zutaten

- 1 1/2 kg Kartoffeln**
- 4 Stk. Paprikaschoten (gern verschiedene Farben)**
- 4 Stk. Zwiebeln**
- 4 Stk. Rosmarinstengel**
- 1 TL Pfefferkörner**
- 1 Stk. Meersalz**
- etwas Chiliflocken**
- etwas Cheddar (wir haben schwedischen genommen, ansonsten Pamesan)**
- 250 ml Gemüsebrühe**



## Anweisungen

- 1 Die Gewürze nacheinander im Mörser mahlen. Die Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in der Küchenmaschine in Scheiben schneiden. Die Paprikas genauso.
- 2 Dann den Dutch Oven mit etwas Olivenöl einstreichen. Mit einer Lage Kartoffeln anfangen, Paprikas und Zwiebeln dazu. Käse überreiben. Nächste Lage bis der Topf gut gefüllt ist.
- 3 Brühe zugeben. Deckel drauf.
- 4 Dann 8 Brekkies unter den Dutch Oven und 20 oben.
- 5 Nach ca. 50 Minuten hat man eine leckere Hauptspeise. Geht auch als Beilage.



## Djuvecreis

- 3 Stk. Reisbeutel
- 1/2 Stk. Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 500 ml Fleischbrühe ( oder Hühnerbrühe)
- 1 Stk. Peperoni
- 150 g Erbsen (tiefgefroren)

- 1 Den Reis in den Dutch-Oven geben, die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Paprikaschote entkernen und in kleine Würfel schneiden.
- 2 Mit dem Paprika und der Fleischbrühe hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nochmals gut durchrühren und bei viel Oberhitze 30 Minuten garen.
- 3 Vor Ende der Garzeit nochmals kurz probieren, ob der Reis schon durch ist.



# Gebratener Reis mit Gemüse

Zutaten für 4 Personen

4 EL Pflanzen- oder Erdnussöl

2 Knoblauchzehen, fein gehackt

2 frische rote Chillies, entkernt und gehackt

125 g Champignons, in Scheiben

60 g Zuckerschoten, halbiert 60 g Babymaiskolben, halbiert

3 EL Sojasauce

1 EL Palmzucker oder brauner Zucker,

frische Thai-Basilikumblätter

350 g gekochter Reis, abgekühlt

2 Eier, verquirlt

2 Zwiebeln, in Ringen

## Anweisungen

Die Hälfte des Öls im Dutch-Oven erhitzen. Den Knoblauch und die Chillies darin 2-3 Minuten anbraten. Pilze, Zuckerschoten und Mais zugeben und 2-3 Minuten unter Rühren mitbraten. Sojasauce, Zucker und Basilikum unterrühren und dann den Reis unterheben. Der Reis muss gut abgekühlt sein, bevor man ihn in den Wok gibt, sonst verklumpt er mit den Eiern.

Pilze, Gemüse und Reis an den Rand des Woks schieben. Die verquirlten Eier in die Mitte gießen, unter Rühren etwas stocken lassen und dann mit dem Gemüse und dem Reis vermengen.

Das restliche Öl in einem DO erhitzen und die Zwiebelringe darin knusprig braun braten. Über den gebratenen Reis streuen und das Gericht sofort servieren.

# Gemüseauflauf



**3 Stk. Knoblauchzehen**  
**etwas Pfeffer**  
**etwas Salz**  
**10 Stk. Kartoffeln (mittelgroße)**  
**3 Stk. Paprikaschoten (in in verschiedenen Farben) 2**  
**Stk. Zucchini (mittlere)**  
**3 Stk. Tomaten**  
**1 Stk. Dosentomaten**  
**100 ml Olivenöl**  
**etwas Basilikum (frisch)**  
**4 EL Semmelbrösel**  
**4 EL Parmesan**  
**etwas Petersilie (glatt)**  
**etwas Rosmarin (frisch)**

- 1 Zunächst die Kartoffeln schälen und 5 Min. in Salzwasser vorkochen.
- 2 Die Zucchini in größere Stücke schneiden - die Paprikaschoten schälen und in Rauten schneiden.
- 3 Die Zwiebeln in grobe Würfel, den Knoblauch in Scheibchen schneiden.
- 4 Die Tomaten vierteln und alles Gemüse in eine große Schüssel geben.
- 5 Alles mischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl mit dem fein geschnittenen Basilikum mischen und daruntermischen. Diese Masse kann man schon etwas vorher herrichten -das darf durchziehen.
- 6 Den Dutch Oven (12er) mit dem Gemüse füllen.
- 7 Befeuerung für ca. 40 - 45 Min. 17 oben - 7 unten.
- 8 In der Zwischenzeit die Semmelbrösel mit dem Parmesan, der Petersilie und dem Rosmarin mischen. Auf das Gemüse geben und alle Kohlen nach oben. Ca. weitere 25 Min. Garzeit rechnen. Die Semmelbröselkruste soll bräunlich werden.



# Gemüselasagne

## Zutaten

- 10 Stk. Lasagneblätter**
- 1 Bnd. Petersilie**
- 2 Stk. Zwiebeln**
- 2 Stk. Knoblauchzehen**
- 2 EL Sonnenblumenöl**
- 125 ml Gemüsebrühe**
- 200 ml Weißwein (Ein Weißweinglas)**
- etwas Paprikapulver**
- etwas Salz**
- etwas Pfeffer**
- etwas Muskat**
- 150 g Creme fraîche**
- 200 g Emmentaler**
- Gemüse
- 4 Stk. Möhren**
- Stk. Sellerieknolle**
- 1 Stk. Lauchstange**
- 2 Stk. Zucchini**
- 2 Stk. Fleischtomaten**

## Anweisungen

- 1 Lasagneblätter bissfest vorkochen.
- 2 Gemüse putzen und waschen. Möhren und Sellerieknolle schalen, in Stifte schneiden oder grob raspeln.
- 3 Lauch in Streifen schneiden.
- 4 Zucchini längs halbieren und in Scheiben schneiden. Fleischtomaten mit kochendem Wasser überbrühen, die Haut abziehen und würfeln.
- 5 Petersilie fein hacken. Zwiebeln und Knoblauchzehen abziehen, fein würfeln und in heißem Öl andünsten.
- 6 Petersilie und das restliche Gemüse zugeben. Gemüsebrühe und Wein angießen, mit Paprikapulver, Pfeffer, Salz und etwas Muskat kräftig würzen und das Ganze 12-15 Minuten kochen.
- 7 Zum Schluss die Creme fraîche unterheben und nochmals kräftig abschmecken. Den Käse reiben. Vier Lasagneformen oder ausreichend große Auflaufformen mit Öl ausstreichen.
- 8 In die Form abwechselnd die Gemüsemischung, etwas Reibekäse und Lasagneblätter schichten.
- 9 Auf die oberste Gemüseschicht etwas mehr Käse streuen und die Lasagne im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad Celsius 35-40 Minuten backen.



## Griechischer Blumenkohlauf

1 Stk. Blumenkohl  
1 Stk. Zucchini (klein)  
400 g Hackfleisch  
1 Bnd. Lauchzwiebeln  
2 EL Tomatenmark  
EL Brühe (grosse Tasse)  
etwas Retsina  
1 Bech. Sauerrahm  
200 g Gratinkäse 100  
g Schafskäse  
1 Stk. Baguette etwas  
Salz  
etwas Pfeffer

- 1 Der Blumenkohl wird gewaschen, in Röschen geteilt und im Salzwasser 6 bis 8 Minuten angekocht.
- 2 Die Zucchini halbieren und in halbmondförmige Scheiben schneiden. Zuerst das Hackfleisch mit etwas Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Währenddessen die Lauchzwiebeln in Röllchen schneiden, dann zum Hackfleisch geben und mit andünsten.
- 3 Mit dem Weißwein ablöschen. Die Brühe mit dem Tomatenmark vermischen und dann auch zum Hackfleisch geben. Das Ganze wird verrührt. Nun kommt die saure Sahne hinzu. Noch einmal gut umrühren und kurz einkochen.
- 4 Den Blumenkohl in den Dutch-Oven geben und die Zucchini darüber verteilen. Den Feta darüberreiben. Die Fleischsoße hineingeben und über die Blumenkohlröschen und Zucchini verteilen. Nun wird noch Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß über den Blumenkohl gegeben und dann der Gratinkäse. Nach 45 Minuten mit viel Oberhitze ist das mediterrane Gratin fertig.

# Jambolaya Kartoffelgratin



**3 kg Kartoffeln**  
**400 g Emmentaler (gerieben)**  
**6 Stk. Zwiebeln**  
**2 Stk. Knoblauchzehen**  
**500 g Sauerrahm**  
**250 g Schlagobers**  
**etwas Rosmarin**  
**etwas Petersilie (zum Garnieren)**  
**etwas Jambalaya-Würzmischung**  
**etwas Salz**  
**etwas Pfeffer**

- 1 Kartoffeln schälen und in 3-4 mm dicke Scheiben hacheln und mit der Jambalaya-Gewürzmischung durchmischen und Zwiebel in 1-2 mm dicke Ringe hobeln.
- 2 Den Dutch Oven mit Butter einfetten und die erste Schicht Kartoffeln einschichten, dann Zwiebel, Käse, Salz und Pfeffer draufgeben.
- 3 Diesen Vorgang so lange fortsetzen, bis der Dutch Oven zur Hälfte gefüllt ist.
- 4 Dann kommt die Hälfte des Schlagobers und ein Becher Sauerrahm hinein.
- 5 Den Rosmarin von den Zweigen zupfen und drüberstreuen. Knoblauch pressen und auch dazugeben.
- 6 Nun den Vorgang des Befüllens wiederholen, bis der Dutch Oven voll ist.
- 7 Oben drauf den 2. Becher Rahm geben und mit geriebenen Käse bedecken.
- 8 Befeuert wird der Dutch Oven oben mit 15 Kohlen und unten mit 9 Kohlen für ca. 2,5 Stunden!

# Kartoffelaufbau mit Fleischwurst



1 kg Kartoffeln  
500 g Fleischwurst ( in dünnen Scheiben)  
2 Stk. Porreestangen  
1 Stk. Zwiebel  
etwas Cheddar (gerieben, Menge nach Geschmack)  
300 ml Sauce Hollondaise  
etwas Meersalz (grob)  
etwas Pfeffer  
etwas Chili (gestoßen)  
etwas Olivenöl

- 1 Die Kartoffeln schälen, wenn sie nicht mehr so gut aussehen. Sonst gehen auch gewaschene ungeschälte. In der Küchenmaschine in dünne Scheiben schnitzen.
- 2 Etwas Öl in den Dutch Oven geben und verteilen.
- 3 Die Porreestangen schneiden und unter Wasser vom Sand befreien.
- 4 Eine Lage Kartoffeln in den DO geben. Porree einstreuen. Etwas Salz, Pfeffer, Chili.
- 5 Eine Lage Wurst einlegen.
- 6 Dann so weiter bis alles eingeschichtet ist.
- 7 Wenn die letzte Lage im DO ist, die Sauce Hollondaise über den Auflaug geben. Den geriebenen Cheddar aufstreuen.
- 8 Den DO anfeuern. Beim 12 er 12 Kohlen oben, unten 8. 45-60 Minuten kochen lassen.
- 9 Guten Appetit!

# Kartoffelgratin



600 g Kartoffeln  
1 Knoblauchzehe  
4 Eßl. feines Pflanzenöl  
Für die Füllung:  
50 g Zwiebel  
100 g Lauch/Porree  
250 g Tomaten  
2 Eßl. Pflanzenöl  
250 g Schweinehackfleisch  
1 Teel. Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Eßl. gehackte Kapern  
2 Eßl. gehacktes Basilikum  
20 g Butter  
20 g Mehl  
1/2 l Milch  
etwas Salz  
Pfeffer und geriebene Muskatnuss  
80 g geriebener Parmesankäse

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Das Öl in einer großen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin hell anschwitzen. Die Kartoffelscheiben zufügen und hellbraun braten.

Die Zwiebel schälen und feinhacken. Den Lauch (nur das Weiße) gründlich waschen und ebenfalls feinhacken. Die Tomaten kurz brühen, abziehen, von Stielansatz und Kernen befreien und in kleine Würfel schneiden. In einer zweiten Pfanne das Öl erhitzen. Das Hackfleisch hineingeben und bei starker Hitze 2-3 Minuten anbraten. Dann die Zwiebel-, Lauch- und Tomatenstückchen zugeben, mit dem Salz, etwas Pfeffer, den Kapern und dem Basilikum würzen und weitere 5-6 Minuten bei guter Hitze braten. In den Dutch Oven eine Schicht Kartoffeln einfüllen, darauf die Hackfleischmasse (etwas andrücken) und darüber schuppenartig die restlichen Kartoffeln. Aus der Butter, dem Mehl und der Milch eine Bechamelsauce bereiten, würzen und über den Auflauf verteilen. Mit dem Käse bestreuen und bei stärkerer Hitze einbacken lassen.

# Kartoffelgratin



etwas Pfeffer

etwas Salz

300 ml Sahne

3 Stk. Zwiebeln (groß)

1 kg Kartoffeln (festkochend)

etwas Muskatnuss

1 Stk. Beutel Käse

- 1 Die Kartoffeln kochen und abschrecken. Schnell von der Haut entfernen, denn dann geht das am einfachsten. Wer schon mal kalte Kartoffeln geschält hat, lernt zu fluchen.
- 2 Mit dem Eierschneider in gleichgroße Scheiben schneiden und eine Schicht den geölten Dutch-Oven legen.
- 3 Darauf die Zwiebeln geben, salzen, pfeffern, Muskatnuss darüber reiben, Käse und wieder mit einer neuen Schicht beginnen.
- 4 Solange fortfahren, bis der Dutch Oven fast voll ist. Bei der letzten Schicht die Zwiebeln weglassen (die verbrennen sonst) und mit Käse überstreuen.
- 5 Mit der Sahne übergießen und Deckel drauf legen.
- 6 Mit sehr viel Oberhitze und wenig Unterhitze das Verbrennen vermeiden und 30 Minuten garen.
- 7 Als Variation kann Speck, Schinken oder auch Sardellen hinzugefügt werden.



## Kartoffelgratin aus dem Dutch Oven

- 1,2 kg Kartoffeln (festkochend)
- 300 ml Sahne
- 150 ml Milch
- Muskatnuss
- 100 g Emmentaler (frisch gerieben)
- Speck & Zwiebeln (optional)

1. Die Kartoffeln werden zunächst geschält und in sehr dünne Scheiben geschnitten. Die Scheiben sollten möglichst gleich dick sein, damit sie gleichmäßig garen. Es empfiehlt sich daher einen Gemüsehobel zu verwenden. Der Dutch Oven wird mit Butter von innen eingefettet, so dass später nichts anhängt. Die Kartoffelscheiben werden dann flach in den Dutch Oven geschichtet. Auf jede Lage Kartoffeln wird etwas Muskatnuss drüber gerieben. Wenn alle Kartoffelscheiben in den Dutch Oven eingeschichtet sind, bereitet man die Sauce zu. Tipp: Wenn man ein herzhaftes Gratin zubereiten möchte, kann man noch angebratenen Speck und Zwiebeln mit hinzu geben.
2. Sahne und Milch wird in einen Topf gegeben, mit reichlich Salz, Pfeffer und Muskat gewürzt und dann kurz aufgekocht. Die Sahne-Milch-Mischung gibt man dann über die Kartoffeln im Dutch Oven. Die Kartoffeln müssen dabei nicht komplett in der Sahne-Milch-Mischung liegen. Wenn man zu viel Sauce in den Dutch Oven gibt und die Kartoffeln komplett bedeckt sind, wird es am Ende zu flüssig und die Sahne bindet nicht richtig ab. Zuletzt gibt man dann den frisch geriebenen Käse auf die Kartoffeln. Man kann das Gratin auch ohne Käse zubereiten, jedoch schmeckt es mit einem würzigen Emmentaler einfach besser.
3. In der Zwischenzeit lässt man im Anzündkamin mit Briketts vor. Dabei ist der kleine Weber-Kamin ideal für geringe Brikettmengen beim "dopfen". Verwendet man Holzkohlebriketts (z.B. Grillis von ProFagus), benötigt man 27 Stück. Der Feuertopf wird dann von unten mit 8 Briketts und von oben mit den restlichen 19 Briketts befeuert. Verwendet man Kokosbriketts, wie die Kokoko Eggs von McBrikett, braucht man etwas weniger Brennstoff, da die Eggs größer sind. In diesem Fall würden dann 21-22 Briketts ausreichen (6 unten und 15-16 oben). Wichtig ist es, dass man ca. 2/3 der Briketts auf dem Deckel des Dutch Oven platziert und nur 1/3 Drittel unten drunter. Legt man mehr Briketts nach unten, würde das Kartoffelgratin anbrennen. Nachdem die glühenden Briketts auf und unter dem Dutch Oven platziert sind, kann man den Gusstopf erstmal 60 Minuten aus den Augen lassen und sich um andere Dinge kümmern, denn das Kartoffelgratin macht sich quasi von selbst.
4. Das Gratin ist nach etwa 60-70 Minuten fertig, wenn der Käse braun ist. Man kann es aber auch problemlos noch etwas länger stehen lassen, wenn es noch zu flüssig ist. Es sollte leicht schlonzig und cremig sein, dann ist es perfekt. Da kann es dann auch schonmal 90 Minuten dauern, bis es die gewünschte cremige Konsistenz erreicht hat.

# Kartoffelgratin mit Hähnchenbrust



**1,2 kg Kartoffeln**  
**300 g Möhren**  
**1 Stk. Porree**  
**1 Stk. Paprika rot**  
**1 Stk. Gemüsezwiebel**  
**500 g Hähnchenbrustfilets**  
**3 Bech. Sahne**  
**500 g Gratinkäse**  
**150 ml Gemüsebrühe**  
**1 TL Salz**  
**1/2 TL Pfeffer**  
**2 TL Knoblauch(evtl. Pulver)**  
**3 EL Petersilie (nach Belieben)**

- 1 Das Hähnchenfleisch am Abend vorher nach persönlichen Geschmack marinieren (z.B. Lucky Chicken Gewürzmischung von [www.royal-spice.de](http://www.royal-spice.de)). Im Kühlschrank aufbewahren.
- 2 Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und ca. 10min vorkochen.
- 3 Das Gemüse putzen, waschen, und in feine Scheiben schneiden. Am besten mit der Küchenmaschine.
- 4 Kartoffeln und Gemüse abwechselnd in den gut eingefetteten Dutch Oven legen.
- 5 Mit der Sahne und der Gemüsebrühe aufgießen, die Hälfte vom Käse darüber streuen.
- 6 Deckel auf den Topf und mit gut vorgeglühten Holzkohlebriketts belegen. 6 unten, 14 oben!
- 7 Nach einer Stunde werden die Hähnchenbrustfilets auf das Gratin gelegt und mit dem Rest vom Käse gut abgedeckt.
- 8 Oben auf den Dutch Oven werden nochmals 14 Brekkies gelegt, sonst bekommt der Käse keine Kruste!
- 9 Falls der Käse nach 1:45 Stunden noch keine Kruste haben sollte, kann man sich mit ein paar brennenden Holzscheiten auf dem Deckel des Dutch Ovens behelfen, so bekommt man eine größere Hitze!
- 10 Nach 2 Stunden sollte alles fertig sein, Guten Appetit!

# Kartoffelgratin mit Pute



**1 kg Kartoffeln**

**4 Stk. Zwiebeln**

**1 Stk. Knoblauchzehe**

**250 ml Milch**

**250 ml Sahne**

**100 g Putenbrust (geräuchert)**

**1 EL Butter**

**1 etwas Salz und Pfeffer**

**100 ml Brühe**

**100 g Käse (gerieben)**

- 1 Den Dutch Oven mit etwas Butter ausfetten und mit dem kleingeschnittenen Knobi ausreiben.
- 2 Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- 3 Die geräucherte Putenbrust mit den klein geschnittenen Zwiebeln in einer Pfanne andünsten.
- 4 Dann einen Schicht Kartoffeln in den DO und dann einen Lage Zwiebel/Pute und diese mit S+P würzen. Dann das ganze wiederholen und zum Schluss die Sahne/Milchmischung mit etwas Brühe über die Kartoffeln gießen.
- 5 Das Gratin gute 60 min bei mittlerer Hitze im Do backen. Dann den geriebenen Käse darüberstreuen und noch mal gut 30 min mit hoher Oberhitze zu Ende backen.

# KARTOFFELGRATIN MIT SPECK



500 g Kartoffeln  
100 g Feine Speckwürfel  
Butter  
Knoblauchzehe  
125 ml Milch  
125 ml Schlagobers  
Parmesan oder Tiroler Bergkäse gerieben  
Salz, Muskatnuss

1. Für das Kartoffelgratin die Kartoffeln waschen, schälen und in dünne Scheiben schneiden.
2. Milch und Schlagobers aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Die Backform mit der etwas zerdrückten Knoblauchzehe und Butter einfetten.
4. Die Kartoffeln in die Form schichten und mit dem Milch-Sahne-Gemisch übergießen. Die Feinen Speckwürfel und den geriebenen Käse darüber verteilen. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 60 Minuten backen.

# Kartoffelgratin



**3 kg Kartoffeln (in 5mm Scheiben)**

**1 kg Zwiebel (in Scheiben)**

**2 Stk. Paprikaschoten (rot)**

**2 Stk. Gemüsebrühwürfel**

**1 EL Salz**

**2 EL Magic Dust (alternativ Paprika)**

**2 EL Öl**

**500 ml Sojaschmand**

**500 ml Sojamilch**

**1 Stk. Ziegenkäse (2-3 Handvoll)**

**1 Stk. Dutch Oven (12er)**

- 1 Dutch Oven ölen.
- 2 Kartoffel in ca. 5mm Scheiben schneiden, eine Schicht in den Dutch Oven, Zwiebelscheiben darüber verteilen, Paprikawürfel ca. 5mm, Räuchertofuwürfel ca. 5mm, wiederholen bis der Dutch Oven zu 3/4 voll ist und eine letzte Schicht Kartoffel darüber.
- 3 2 Gemüsebrühwürfel, 1 Tl Salz, 2 EL MagicDust (oder Paprika) darüber und mit 2 EL Öl, 1/2 Lt Sojaschmand und 1/2 Lt Sojamilch eingießen.

# Kartoffelgratin vegetarisch



**1 kg Kartoffeln (fest kochend)**

**2 Stk. Zwiebeln (grosse)**

**200 g Sahne**

**etwas Salz**

**etwas Pfeffer**

**Optional**

**100 g Gouda (gerieben)**

- 1 Die Kartoffeln schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden.
- 2 Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden.
- 3 Den Dutch Oven leicht einölen.
- 4 Die Kartoffeln - Zwiebeln - Salz und Pfeffer schichtweise in den Dutch Oven einschichten.
- 5 Am Ende die Sahne zugeben.
- 6 Den Dutch Oven mit 12 Briketts oben und 6 unten für ca 40 Minuten backen lassen.
- 7 Dann servieren. Simpel und lecker.
- 8 Wer möchte überbackt das Ganze mit Käse. (Option)

# Kartoffel-Zucchini Auflauf



1 kg Kartoffeln

1 kg Zucchini

500 g Tomaten (oder eine große Dose geschälte)

8 Stk. Knoblauchzehen (oder mehr je nach Geschmack)

1 Bnd. Petersilie

1 & 1/2 Ta. Olivenöl

etwas Salz

etwas Pfeffer

- 1 Die Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden.
- 2 Die Zucchini auch in Scheiben schneiden. Ich nehme dafür einen Gemüsehobel, dann sind die Scheiben gleich dick.
- 3 In eine Auflaufform die Hälfte der Kartoffelscheiben legen diese mit Salz und Pfeffer würzen. Dann eine Lage Zucchini darauf und auch salzen und pfeffern. Die Hälfte der feingehackten Petersilie und Knoblauch darüber verteilen. Dann die Tomaten schälen und auch klein kacken. Die halbe Menge Tomaten über die Zucchini verteilen.
- 4 Jetzt wieder eine Schicht Kartoffel und eine Schicht Zucchini und den Rest der anderen Zutaten darüber geben.
- 5 Noch mal salzen und pfeffern und dann das Olivenöl über das Gericht geben.
- 6 Zum Schluß noch 2-3 Tassen Wasser über das Gemüse geben und dann für ca. 60 Min. bei ca. 180-200 Grad in den Ofen. Gut ist es wenn die Kartoffel weich sind. Man kann auch die Hälfte der Zucchini gegen Auberginen austauschen Ganz prima schmeckt es auch einen Tag später noch mal aufgewärmt. Viel Spaß beim nachmachen!

# KOHLSPROSSENAUFLAUF



800 g	Rosenkohl
1 Bund	Petersilie
200 g	Lachsschinken
0.125 l	Gemüsebrühe
3 Stk	Eier
0.125 l	Milch
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
1 Prise	Muskatnuss
100 g	geriebener Käse

- 1 In einem Topf Salzwasser zum Kochen bringen und den Rosenkohl darin 10 Minuten garen lassen.
- 2 Danach gut abtropfen lassen und mit dem klein geschnittenen Schinken in eine Auflaufform geben. Mit der Gemüsebrühe aufgießen.
- 3 Eier und Milch miteinander verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Dann die klein geschnittene Petersilie und den Käse zugeben.
- 4 Die Masse über den Rosenkohl gießen und dann den Auflauf zugedeckt ca. 15 Minuten bei 225 Grad backen lassen. Dann Deckel abnehmen und noch 10 Minuten überbacken.



# Kretische Kartoffeln

750 g Kartoffeln

400 g Saure Sahne

4 EL Sahne

2 EL Olivenöl

2 EL Mayonnaise

1 Einh. Fetakäse (halbe Packung)

etwas Salz

etwas Pfeffer

etwas Edamer (gerieben)

- 1 Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Eine Auflaufform leicht mit Olivenöl bestreichen und mit Knoblauch ausreiben. Danach die Form mit dem Olivenöl auspinseln.
- 2 Die Kartoffelscheiben hinein geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Nach Geschmack auch noch andere Gewürze (Oregano) dazu geben. Feta zerbröseln und zwischen den Kartoffelscheiben verteilen. Saure Sahne mit der süßen Sahne und der Majonäse verrühren und über die Kartoffeln verteilen.
- 3 Im Kugelgrill bei 180 Grad ca. eine Stunde grillen. Kurz vor Schluss den geriebenen Edamer über die Kartoffeln verteilen, evtl. die Temperatur erhöhen.

# Kubanischer Reistopf



**1 Do. Mais**  
**2 Stk. Reis (Kochbeutel)**  
**200 g Schinken**  
**1/2 TL Safran**  
**etwas Salz**  
**etwas Pfeffer**  
**1 Stk. Knoblauchzehe**  
**1/2 Stk. Paprika**  
**1 Do. Tomaten**  
**1 Stk. Zwiebel**  
**2 EL Petersilie**  
**1000 ml Fleischbrühe (oder Hühnerfond)**

- 1 Die Kochbeutel aufschneiden und den Reis in den Dutch-Oven hineingeben. Den Schinken, die Paprika und Zwiebel würfeln, den Knoblauch zerdrücken und darauf die grob zerkleinerten Tomaten legen.
- 2 Die Safranfäden untermischen und alles gut vermengen. Mit dem Hühnerfond aufgießen und nochmals durchrühren. Bei starker Oberhitze 30 Minuten lang erhitzen, bis die Flüssigkeit vollständig vom Reis aufgenommen wurde.

# Kürbis Kartoffel Gratin



¼ Hokkaido Kürbis  
3 Kartoffeln  
100ml Sahne  
100ml Milch  
80g Käse, gerieben  
1 Kleine Zwiebel oder Schalotte  
1 Esslöffel Öl  
Salz  
Pfeffer  
Muskat

Ihr beginnt mit der Zubereitung des Kürbis Kartoffel Gratin indem Ihr die Zwiebel in sehr feine Würfel schneidet, dann das Öl in eine Pfanne gebt und die Zwiebel darin anbratet, ohne dass sie Farbe annimmt. Jetzt gebt ihr die Sahne und die Milch dazu und lasst das Ganze für ca.5 Minuten leicht köcheln. Danach schmeckt Ihr die Mischung mit Pfeffer, Salz und Muskat ab.

Den Kürbis und die geschälten Kartoffeln schneidet oder hobelt ihr in Stücke von ca. 1-2mm und schichtet sie abwechselnd in die feuerfesten Formen ein. Darauf gebt Ihr dann die Sahne Milch Mischung.

Das Kürbis Kartoffel Gratin gebt Ihr nun für ca. 10 Minuten auf die unterste Stufe bei kleinster Flamme in den Beifer. Den Käse streut Ihr so nach ca. 8 Minuten darüber, damit er noch schön verlaufen und bräunen kann.



## Pilzrisotto

500 g Waldpilze  
300 g Risottoreis (oder Milchreis) 4  
Stk. Knoblauchzehen  
2 Stk. Zwiebeln (mittelgroß) 600 ml  
Wasser  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
etwas Thymian  
2 EL Hühnerfond  
etwas Parmesan (frisch gerieben)  
etwas Butter (zum Anbraten)

- 1 Die Pilze reinigen und säubern. Diese dann in Stücke schneiden und nochmals waschen.
- 2 Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen.
- 3 Die gehackte Zwiebel und den Knoblauch in einem Topf anbraten. Dann die Pilze zugeben.
- 4 Die Hälfte des Reises zugeben und unter ständigem (!) Rühren weiter anbraten.
- 5 Nach ca. 2 Minuten die Flüssigkeit zugeben. Weiter rühren.
- 6 Dann den Hühnerfond zugeben. Alles ca. 20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Immer wieder prüfen, dass nichts anbrennt.
- 7 Wenn der Reis sämig wird abschmecken: Gewürze und der Käse. Dann servieren. Den Gästen den geriebenen Käse auf dem Tisch zum bestreuen anbieten.
- 8 Eine leckere Vor- oder auch Hauptspeise.
- 9 Wir hatten als Pilze Maronen, Steinpilze und Butterpilze. Die wachsen im Wald um unser Haus in Mengen.



# Ratatouille

Für 4 Personen

- 5 EL natives Olivenöl extra
- 2 Zwiebeln, in dünnen Ringen
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 2 Auberginen, grob gewürfelt
- 4 Zucchini, in Scheiben
- 2 gelbe Paprika, in Stücken
- 2 rote Paprika, in Stücken
- 1 großes Bouquet garni
- 3 große Fleischtomaten, gehäutet, entkernt und gehackt Salz und Pfeffer

Das Öl bei mittlerer Hitze in einem großen Dutch-Oven schwach erhitzen. Die Zwiebeln darin 5 Minuten unter Rühren dünsten. Den Knoblauch zufügen und weitere 2 Minuten dünsten, bis die Zwiebeln weich, aber nicht gebräunt sind.

Auberginen, Zucchini und Paprika zugeben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren kochen, bis die Paprika sich verfärben. Das Bouquet garni zufügen, die Hitze reduzieren, abdecken und 40 Minuten köcheln lassen.

Die Tomaten unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, dann den Dutch Oven abdecken und alles weitere 10 Minuten köcheln lassen.

Das Bouquet garni entfernen und das Gericht sofort servieren.



# Risottogemüse

250 g Risottoreis  
4 Stk. Karotten (in Scheiben geschnitten)  
1 Stk. Porreestange  
1 Stk. Zwiebel (gehackt)  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
Option  
etwas Knoblauch (Menge nach Geschmack)  
etwas Chili

- 1 Vorab: Dieses Risotto kann man wunderbar als Beilage verwenden. Dann reicht es für vier Personen. Wer es als Hauptspeise verwenden möchte, dann reicht es für 2.
- 2 Den Reis in Salzwasser kochen.
- 3 Das Gemüse klein schneiden.
- 4 Dal Salzwasser fast abgießen und das Gemüse im Reis mit ziehen lassen.
- 5 Man kann das Gemüse auch separat kochen und dann zugeben. Eine pikante Note bekommt das Risotto, in dem man die Zwiebel zu Beginn anschwitzt, dann das Gemüse zugibt, kurz anröstet und jetzt erst den fertigen Risottoreis zugibt.
- 6 Wo machen: Küche im Topf. Draußen im Dutch-Oven.

# Risotto mit Pilzen und Käse



300 Gramm Risottoreis  
250 Gramm Champignons  
100 ml Olivenöl  
2 Stück Zwiebel(n)  
2 Zehen Knoblauch  
1 Hand voll getrocknete Steinpilze  
2 Stangen Staudensellerie  
1 Glas (0,2 Liter) Weißwein  
100 Gramm Bergkäse  
gerieben  
1 Esslöffel Butter  
nach Bedarf Salz  
nach Bedarf Pfeffer  
ca 1 Liter Gemüsebrühe

Als erstes müssen die Pilzen geputzt und geviertelt werden. Dann hack die Zwiebeln und schneid die Selleriestauden in kleine, dünne Scheiben.

Gib die Hälfte des Olivenöls in einen breiten Topf und füge dann den Reis dazu. Röste den Reis bei großer Hitze kurz an und gib anschließend die Pilze (inkl. der getrockneten Steinpilze), die Zwiebeln, den Staudensellerie, das restliche Olivenöl und das Glas Weißwein, sowie den Thymian hinzu. Reduziere die Temperatur auf mittlere Hitze (ca 70 Grad) und lass die Flüssigkeit unter ständigem Rühren verdampfen.

Fülle nun den Topf so mit der mindestens lauwarmen Gemüsebrühe, dass der Reis gerade so bedeckt ist. Rühre immer weiter, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Schütte wieder Brühe nach. Und mach immer so weiter. Da jeder Reis anders ist und jeder Herd eine andere Temperatur erreicht, probiere zwischendurch einfach mal, welche Konsistenz der Reis hat. Wenn er noch etwas Biss hat, ist er fertig. Gib nun den Käse und eine große Butterflocke dazu und schmecke das Risotto mit Salz und Pfeffer ab.



# Rosmarinkartoffeln

- 1 kg Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 7 EL Olivenöl
- 3 Zweige Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Diese Beilage ist sehr einfach zuzubereiten und gelingt immer. Allein beim Geruch fühlt man sich tief nach Italien versetzt. In einer Schüssel das Olivenöl, den gehackten Rosmarin und die zerdrückten Knoblauchzehen mischen. Schneiden Sie dann die rohen und geschälten Kartoffeln in Würfel und legen sie in den Dutch- Oven. Darüber Salz, Pfeffer und die Ölmischung geben und nochmals gut durchmischen. Bei viel Oberhitze 60 Minuten garen, nach 30 Minuten nochmals mit einem Metallwender umrühren.

## FEINES APFELROTKRAUT



800	g	Rotkraut
0.25	l	Rotwein
2	Stk	Orangen
2	Stk	Äpfel
0.125	l	Orangensaft
1	Stk	Erdäpfel
3	EL	Preiselbeeren
1	Stg	Zimt
1	TL	Zimtnelken
0.5	TL	Salz
1	TL	Zucker

- 1** Zuerst Rotkraut fein schneiden, Äpfel raspeln und Orangen zerkleinern. Alles mit Rotwein, Orangensaft, Preiselbeeren, Zimtrinde, -nelken und Salz vermengen.
- 2** Zucker in einer beschichtete Pfanne karamellisieren (in einer Pfanne auf höchster Stufe erhitzen bis er eine goldbraune Farbe annimmt), das Kraut beifügen und knackig dünsten.
- 3** Kurz vor dem Ende der Garzeit rohen Erdäpfel fein reiben und hinzufügen.

## ORANGEN-ROTKRAUT



1	Stk	Rotkraut
1	Stk	Zwiebel (rot)
2	EL	Butterschmalz
200	ml	Rindsuppe
2	Stk	Orangen
1	Prise	Salz und Pfeffer
1	Msp	Zimt

- 1 Für das Orangen-Rotkraut zuerst den Krautstrunk entfernen und in dünne Streifen hobeln.
- 2 Zwiebeln schälen, in feine Spalten schneiden und in Butterschmalz glasig dünsten. Das Kraut dazugeben und kurz andünsten. Mit Suppe aufgießen und bei geschlossenem Deckel für ca. 30 Minuten fertig garen.
- 3 Die Orangen schälen, Fruchtfleisch in große Stücke schneiden. Das Kraut mit Zimt, Salz und Pfeffer würzen. Zum Schluss die Orangenstücke unterheben.

# Rotkohl



- 1 Kopf Rotkohl (ca. 1,2 kg)
- 60 g Butterschmalz
- 1 rote Zwiebel
- 2 Äpfel (säuerlich)
- 1 EL Rohrzucker
- 2 EL Balsamico-Essig
- 250 ml Apfelsaft
- 1 Lorbeerblatt
- 4 Nelken
- 1 Zimtstange
- Salz
- 150 g Cranberries (optional)

1. Rotkohl wird geschmort und braucht etwa eine Stunde Zubereitungszeit. Man kann es in auf dem Herd, in der Pfanne oder auch im Dutch Oven zubereiten. Wir haben es in der Gusspfanne (Petromax Feuerpfanne fp30h) zubereitet. Zunächst werden die äußeren Blätter entfernt. Dann wird der Kohlkopf geviertelt, der Strunk entfernt und der Kohl wird in feine Streifen geschnitten. Am besten funktioniert dieses mit einem Brotmesser oder einem Hobel.
2. Die Zwiebel wird abgezogen und gewürfelt. Die Äpfel werden geschält, entkernt und in Stücke geschnitten. Dann werden die Zwiebeln im Butterschmalz angeschwitzt und mit dem Zucker karamellisiert. Nun werden die Äpfel und der Rotkohl mit hinzugefügt und kurz angebraten, bevor der Kohl mit dem Apfelsaft abgelöscht wird. Lorbeerblatt, zerstoßene Nelken, Balsamico und die Zimtstange werden jetzt hinzu gegeben. Das Ganze lässt man nun bei gelegentlichem Umrühren für ca. 40 Minuten bei mittlerer Hitze mit geschlossenem Deckel schmoren. Wer mal etwas anderes als das klassische Apfel-Rotkohl ausprobieren möchte, der sollte nun die Cranberries hinzufügen und diese für weitere 20 Minuten mitschmoren. Die herb-fruchtige Note der Cranberries passt hervorragend in den Apfel-Rotkohl.
3. Rotkohl selber machen ist zwar mit einem gewissen Zeitaufwand verbunden, der sich jedoch lohnt. Selbstgemachter Rotkohl schmeckt jedenfalls deutlich besser als Blaukraut aus dem Glas oder aus der Dose. Rotkohl lässt sich auch prima am Vortag zubereiten, da er so noch Zeit hat durchzuziehen. Er schmeckt am 2.Tag nochmal deutlich besser, daher sollte man ihn unbedingt schon einen Tag eher zubereiten. Lasst es euch schmecken und viel Spaß beim Nachkochen.

# Blaukraut aus dem Dutch Oven



- > 2 kg Rotkohl
- > 4-6 Süße Äpfel
- > 2-3 Zwiebeln
- > 6 EL Schmalz
- > 2-5 EL Zucker
- > 9-12 Apfelessig
- > 700ml Apfelsaft
- > 4 Nelken
- > 2 Lorbeerblätter
- > 1 Glas Rotwein
- > 2 EL Preiselbeeren
- > Salz, Pfeffer nach Bedarf

## Schritt 1

Den Rotkohl putzen, vierteln oder achteln und quer in feine Streifen schneiden.

Die Äpfel schälen und in Würfel schneiden, die Hälfte davon Raspeln zu feinen Streifen. (Käsehobel)

Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.

## Schritt 2

In einem Topf das Schmalz erhitzen, Zwiebelwürfel mit Zucker darin andünsten. Rotkohl, Essig und die Preiselbeeren unterrühren und den Apfelsaft (oder Wasser) und den Rotwein zugießen.

## Schritt 3

Die Nelken, Lorbeerblätter, Apfelstreifen hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Nun im Dutch Oven etwa 60 min. im Topf garen.

Zwischendurch umrühren und eventuell noch etwas Flüssigkeit nachgießen.

## Schritt 4

Bei 10 - 15 Minuten Restzeit kannst du dann die Apfelstücke hinzugeben.

Dies kannst du aber auch handhaben wie du möchtest, ich mach sie nur immer lieber immer erst am Schluss rein, damit sie noch Biss haben.

## Schritt 5

Nochmals mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken

## BLAUKRAUT



- 1 kg Blaukraut
- 2 Stk Äpfel
- 1 EL Zucker
- 1 Stk Zwiebel
- 5 EL Öl
- 1 Schuss Essig  
Wasser
- 1 Schuss Rotwein
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 Stk Lorbeerblätter

- 1 Das Kraut gut waschen, den Strunk entfernen und das Blaukraut hobeln.
- 2 Zwiebel schälen, fein hacken und in heißem Öl andünsten. Äpfel schälen, in Würfel schneiden und mit dem Zucker unter den Zwiebel rühren. Alles für 5 Minuten dünsten lassen.
- 3 Das Blaukraut dazugeben und mit Essig übergießen. Für 10 Minuten zugedeckt dünsten lassen.
- 4 Das Kraut mit Wasser aufgießen und Salz, Lorbeerblätter und Pfeffer unterrühren. Für 35 Minuten weich dünsten lassen. Kurz vor dem Servieren mit einem Schuss Rotwein abschmecken.

# Blaukraut oder Rotkohl, klassisch



Das Kraut fein hobeln, am besten mit der Aufschnittmaschine. Schmalz in einen Kochtopf geben und Zucker darin karamellisieren lassen. Das Kraut dazugeben und anschwitzen dann einen Schuss Essig, um die Farbe zu erhalten.

Vom Kernhaus befreite Äpfel oder das Apfelmus untermischen. Die Zwiebel mit den Nelken spicken und mit allen Gewürzen dazugeben. Mit wenig Fleischbrühe auffüllen und 30 - 45 Minuten unter mehrfachem Umrühren köcheln lassen.

Salzen, mit Mehl bestäuben, gut verrühren und den Rotwein zugießen. Alles noch mal durchkochen, bis das Kraut weich ist. Man sollte nicht enttäuscht sein, wenn das Kraut nicht schmeckt, es entfaltet erst beim Aufwärmen sein volles Aroma.

- 1 m.-großer** Rotkohl (Blaukraut)
- 2** Äpfel (Kochäpfel), geschält  
geviertelt oder 1 Glas Apfelmus
- 1** Zwiebel(n), geschält
- 8** Gewürznelke(n)
- 1 Stange/n** Zimt
- 1** Lorbeerblatt
- 3 EL** Zucker
- 2 EL** Gänseschmalz oder  
Schweineschmalz
- 2 EL** Rotweinessig
- 500 ml** Fleischbrühe
- 4 EL** Mehl, oder mehr
- 500 ml** Rotwein
- Salz

# Rotkohl aus dem Dutch Oven



- 1 Rotkohl mittelgroß
- 3 Äpfel
- 300 g Rückenspeck vom Schwein der weiße
- 500 ml Apfelsaft
- 500 ml schwarzer Johannisbeersaft
- 6 Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- Apfelessig
- Piment
- 10 Gewürznelken
- 5 Lorbeerblätter

1. Die Haut vom Rückenspeck abschneiden und den Speck selbst in kleine Würfel schneiden. Den Dutch Oven stark erhitzen, die Speckwürfel einfüllen und so lange braten, bis sie vollständig ausgebraten sind. Je kleiner die Würfel geschnitten sind, desto schneller geht das. Die Reste der Würfel müssen nicht entfernt werden. Sie sind am Ende ganz weich und liefern zusätzlichen Geschmack.
2. Die Zwiebeln in Würfel schneiden.
3. Erst wenn der Speck vollständig ausgelassen ist, die Zwiebeln zugeben und so lange anbraten, bis diese braun (aber nicht schwarz) geworden sind. Ich habe sie hier recht stark gebraten, was Röstaromen an den Rotkohl bringt.
4. Den geschnittenen Rotkohl in den Dutch Oven geben und mit dem Fett und den Zwiebeln vermischen.
5. Den Apfel- und Johannisbeersaft in den Dutch Oven gießen. Den Kohl leicht salzen und je nach Geschmack mit dem Piment und Pfeffer würzen.
6. Die Nelken und Lorbeerblätter in einen großen Teebeutel füllen und unter den Rotkohl mischen.
7. Den Kohl für 50 Minuten bei offenem Deckel kochen lassen. In dieser Zeit die Äpfel entkernen und in Würfel schneiden. Wem die Schale im Rotkohl zu hart ist, sollte die Äpfel zusätzlich schälen. Die Apfelstücke zugeben und alles für weitere 10 Minuten kochen lassen. Den Rotkohl nun auf seine Bissfestigkeit hin testen. Je nach Geschmack den Inhalt ggf. weiter kochen lassen, bis der gewünschte Gargrad erreicht ist. Den Rotkohl erst jetzt vorsichtig mit weiterem Salz und dem Essig abschmecken. Die Zugabe von Zucker ist nicht erforderlich, da durch die Säfte genug Süße in die Beilage gelangt ist.

## GEDÜNSTETES ROTKRAUT



- 1 kpf Rotkraut
- 2 EL Butter
- 125 ml Gemüsesuppe
- 1 Schuss Essig
- 1 Prise Salz
- 1 EL Thymian (getrocknet)
- 1 Becher Schlagobers
- 1 Prise Pfeffer

- 1 Für das gedünstete Rotkraut zuerst das Kraut vierteln, Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Dann in einem Topf in heißer Butter anbraten, dabei öfters umrühren.
- 2 Danach Kräuter und Gewürze hinzugeben, mit Gemüsesuppe und Essig ablöschen. Anschließend auf kleiner Flamme 15 Minuten leise köcheln lassen. Zum Schluss den Obers untermengen und nochmals abschmecken.

## OMAS ROTKRAUT



700	g	Rotkraut
1	Stk	Zwiebel (rot)
0.5	TL	Salz
3	EL	Öl
5	EL	Essig
3	Stk	Nelken

- 1 Für Omas Rotkraut zuerst das Kraut viertel, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Dann die Zwiebel schälen und klein würfeln.
- 2 Das Öl in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebel hellbraun rösten. Das Kraut dazugeben, mit Salz, Essig und Nelken würzen und bei schwacher Hitze 30 Minuten dünsten lassen.

## SCHNELLES ROTKRAUT



500	g	Rotkraut - TK
1	Stk	Zwiebel
2	Stk	Äpfel
1	EL	Öl
1	Prise	Salz
1	Prise	Zucker
1	Prise	Zimt
1	Schuss	Balsamico-Essig
100	ml	Apfelsaft

- 1 Für das schnelle Rotkraut, die Zwiebel und Äpfel schälen und fein reiben. In einem Topf das Öl erhitzen und beides darin andünsten. Das Kraut zugeben und kurz mitdünsten.
- 2 Nun mit Apfelsaft und Essig ablöschen und mit Salz, Zucker und Zimt würzen.
- 3 Das Kraut etwa 15 Minuten einkochen lassen, bis es weich ist. Vor dem Servieren nochmals mit Salz und Zucker abschmecken.

Statt Apfelsaft können sie auch Rotwein verwenden.

## ROTKRAUT



3	Stk	Nelken
1	Stk	Lorbeerblatt
1	kg	Rotkraut
1	Stk	Apfel
6	EL	Rotweinessig
1	Schuss	Apfelsaft
200	ml	Rotwein
80	g	Preiselbeeren
2	Stk	Zwiebel
1	Schuss	Öl
1	EL	Kristallzucker
1	Prise	Salz, Pfeffer

- 1 Rotkraut halbieren, Strunk entfernen, mit einer Gemüsehobel hacheln. Apfel schälen, entkernen und fein raspeln.
- 2 Kraut, Äpfel, Essig, Apfelsaft, Wein, Preiselbeeren vermischen und Lorbeer mit Nelken zufügen, umrühren, über Nacht stehen lassen.
- 3 Zwiebel in dünne Streifen schneiden, in Öl anbraten, Zucker zugeben und hellbraun schmelzen. Kraut und Marinade untermischen, 40 Min. dünsten. Lorbeer und Nelken entfernen, nach Geschmack salzen und pfeffern.

## BLAUKRAUT NACH TIROLER ART



1	kg	Blaukraut
4	Stk	Äpfel
5	EL	Rotweinessig
3	EL	Zitronensaft
2	EL	Zucker
4	EL	Schmalz
2	EL	Ribiselmarmelade
1	Stk	Zwiebel
1		Schuss Rotwein
1	Prise	Salz
6	EL	Apfelmus

### Zutaten Gewürze

1	Stg	Zimt
2	Bl	Lorbeer

- 1 Als ersten Schritt das Blaukraut waschen und zu feinen Streifen raspeln. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden, dann unter das Kraut mischen.
- 2 Mit Zitronensaft, ein Schuss Essig, Zucker und eine Prise Salz würzen, dann das Apfelmus unterrühren.
- 3 Nun den Zucker in einer Pfanne im Schmalz karamellisieren lassen und mit dem Essig ablöschen.
- 4 Dann die in Ringe geschnittene Zwiebel dazugeben und anschwitzen.
- 5 Zum Schluss das Kraut wird jetzt zusammen mit der Ribiselmarmelade, den Gewürzen und dem Rotwein bei 190 Grad Ober- /Unterhitze im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten gegart.

## ROTKRAUT MIT MARONI



500	g	Maroni
1	Stk	Rotkraut
1	EL	Schmalz
1	Stk	Zwiebel (rot)
0.5	TL	Salz
0.25	l	Rotwein
1	Prise	Zimt
1	Prise	Zucker

- 1 Für das Rotkraut mit Maroni zuerst das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Die Maroni kreuzweise einschneiden und im heißen Ofen etwa 20 Minuten rösten.
- 2 Während die Maroni rösten, das Kraut putzen, Strunk entfernen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. In einem Topf das Schmalz erhitzen und die Zwiebelstücke darin anschwitzen lassen. Das Kraut nach einigen Minuten zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Rotwein anschließend ablöschen.
- 3 Nun nur noch salzen, mit Zimt und Zucker abschmecken und zugedeckt weich dünsten, dabei öfters umrühren.
- 4 Die Maroni sind in der Zwischenzeit weich, dann etwas auskühlen lassen und schälen. Etwa 15 Minuten vor Garende die Maroni unter das Kraut mengen und mitdünsten.

## ROTKRAUT MIT PREISELBEEREN



1	Pk	Rotkraut - TK
2	EL	Butter
1	Stk	Apfel
1	Prise	Salz und Pfeffer
1	Prise	Zucker
2	EL	Preiselbeermarmalade

- 1 Apfel schälen und klein würfeln.
- 2 In einer Pfanne etwas Butter erhitzen, Rotkraut und Apfel weich dünsten.
- 3 Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.
- 4 Vor dem Servieren die Marmelade untermengen.

## Sauerkraut aus dem Dutch Oven

### **gelingt auch im großen Topf oder in der Kasserolle - sehr geschmacksintensiv**

Kleingeschnittene Zwiebeln und die Speckwürfel im Schmalz anbraten.

Anschließend in einen Dutch Oven geben. (Ein großer Topf oder besser eine Kasserolle gehen auch.)

Alle weiteren Zutaten dazugeben, umrühren und Deckel drauf. Nun wirklich lange kochen lassen, mindestens 4 Stunden, besser jedoch 8 Stunden. Zwischendurch prüfen, ob Flüssigkeit nachgegossen werden muss, damit es nicht anbrennt, allerdings ist das nur nötig, wenn der Deckel nicht richtig schließt.

Das ergibt ca 5 bis 6 Kilo Sauerkraut. Ich friere das dann in Portionsgröße (ca. 500 Gramm) ein.



### **Zutaten für 6 Portionen:**

<b>6 Dose/n</b>	Weinsauerkraut
<b>5 EL</b>	Brühe, gekörnte
<b>40 g</b>	Zucker
<b>375 g</b>	Speckwürfel
<b>250 g</b>	Schmalz
<b>6 m.-große</b>	Zwiebel(n)
<b>70 g</b>	Salz
<b>5 g</b>	Zucker
<b>10 g</b>	Kümmel, ganz
<b>1 ½ Liter</b>	Ananassaft

# Semmelhupf im Schinkenmantel aus dem Dutch Oven

## für die Dutch Oven Gugelhupf Form

Die Brotwürfel in eine große Schüssel geben. In einem Topf die Milch erwärmen und die Butter sowie die fein gewürfelten Zwiebeln zugeben. Alles zusammen nur handwarm erwärmen, nicht kochen! Zum Schluss die Schinkenwürfel hinzufügen. Vom Herd nehmen und langsam erkalten lassen. Keine Angst, Zwiebeln und Schinkenwürfel garen später in der Knödelmasse im Dutch Oven.

Zwischenzeitlich den Schnittlauch in kleine Röllchen schneiden und die Petersilie fein hacken. Das Butter-Zwiebel-Milch-Schinkenwürfelgemisch über die Brotwürfel gießen und den Schnittlauch sowie die Petersilie darüber streuen. Die Eier hinzugeben und alles zu einer homogenen Masse verkneten. Mit Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Bitte nicht zu viel Salz nehmen, da der Schinkenmantel später genug Salz mitbringt. Die Knödelmasse zur Seite stellen.

Die Dutch Oven Gugelhupf-Form mit den Schinkenstreifen oder dem Bacon auskleiden. Dabei einen Teil der Streifen über den Rand der Form hängen lassen.

Wenn die Form komplett mit den Streifen ausgelegt ist, die Knödelmasse unter leichtem Druck in die Form geben und mit den überhängenden Schinkenstreifen bedecken. Normalerweise wird kein zusätzliches Öl benötigt, da das Fett der Schinkenstreifen dafür sorgt, das in der Form nichts haften bleibt. Nur noch den Deckel auf die Form geben und die Vorbereitungen sind abgeschlossen.

In einem Anzündkamin 30 Holzkohlebriketts durchglühen. Unter dem Dutch Oven 18 Briketts platzieren, auf dem Deckel 12 Briketts. Wenn der Dutch Oven keine Füße hat, einen Metalluntersetzer als Abstandshalter benutzen, damit die Briketts genug Luft bekommen und nicht ausgehen.

Nach 1,5 - 2 Stunden mit einem Holzstäbchen die Knödelmasse testen. Wenn kein Knödelteig mehr am Holzstab hängenbleibt, ist der Knödel fertig.

Den Deckel zur Seite legen, Grillhandschuhe anziehen und den Inhalt der Form auf eine wärmefeste Unterlage stürzen.

Der Semmelhupf ist eine ideale Beilage zu einem Schmorbraten aus dem Dutch Oven



### Zutaten für 8 Portionen:

<b>750 g</b>	Toastbrot oder altbackene Brötchen, gewürfelt
<b>750 ml</b>	Milch
<b>5</b>	Ei(er)
<b>4 Pck.</b>	Schinken oder Bacon, in Streifen geschnitten
<b>125 g</b>	Schinkenwürfel
<b>3 m.-große</b>	Zwiebel(n), fein gewürfelt
<b>1 Bund</b>	Schnittlauch
<b>1 Bund</b>	Blattpetersilie
<b>125 g</b>	Butter
<b>1 Prise(n)</b>	Salz
<b>2 Prise(n)</b>	Pfeffer
<b>n. B.</b>	Paniermehl

# Spanische Bohnenpfanne



8 Stk. Kartoffeln (neue mit guter Schale)  
1 Do. Tomaten (kleine)  
2 Stk. Zwiebeln (grob gehackt)  
etwas Sahne (Menge nach Geschmack)  
Do. Riesenbohnen (weiße)  
etwas Salz  
Stk. Pfeffer  
etwas Thymian  
1 Stk. Paprikaschote (rot, in kleinen Stücken)  
etwas Kräutermischung (für Grill und Pfanne)  
etwas Apfelessig  
400 ml Wasser  
etwas Mehl (zum Andicken)  
2 Stk. Knoblauchzehen (grob gehackt)  
etwas Olivenöl

- 1 Die Kartoffeln waschen und grob schneiden.
- 2 Die Paprika von den Kernen befreien und kleinschneiden.
- 3 Die Zwiebeln grob schneiden, den Knoblauch auch
- 4 Die Zwiebel und den Knoblauch in einer großen Pfanne kurz anschwitzen. Dann die Paprika und die Kartoffeln zugeben.
- 5 Alles kurz erhitzen.
- 6 Die Tomaten zugeben und mit einem Messer grob kleinschneiden.
- 7 Weiter unter umrühren und erhitzen.
- 8 Jetzt das Wasser zugeben und alles köcheln, bis die Kartoffeln weich werden.
- 9 Mit den Gewürzen abschmecken. Dann servieren.
- 10 Passt als Hauptgericht allein oder als Beilage.

## Spargelnudeln



1. Den Grill für direkte Hitze (200°) mit dem Dutch Oven vorheizen.
2. Das Rapsöl in den Dutch Oven geben und den Spargel darin kurz anschwitzen, mit dem Fond ablöschen und Crème Fraîche und Sahne hinzufügen. Kurz durchköcheln lassen und die Nudeln hineingeben. Wieder etwas köcheln lassen bis es bindet. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kurz vor dem Servieren den gehackten Kerbel hineinrühren.

500 g weisser Spargel, bissfest abgekocht und in Scheiben geschnitten  
400 g Frischei-Nudeln abgekocht  
200 g Crème Fraiche  
100 ml Spargelfond  
100 ml Sahne  
2 EL Frischer Kerbel, gehackt  
1 EL Rapsöl  
Salz, Pfeffer und Muskat

# Spinatlasagne



1 kg Blattspinat, gefroren  
500g Lasagneblätter  
100ml Brühe  
20g Butter  
2 Zwiebeln, fein gewürfelt  
2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt  
400g Käse gerieben  
150g getrocknete Tomaten, klein  
geschnitten  
Pfeffer  
Salz

Bechamelsauce:  
80g Butter  
60g Mehl  
700ml Milch  
100g Frischkäse  
Pfeffer Muskat Salz

Blattspinat auftauen und leicht ausdrücken. Die Zwiebel und den Knoblauch in einer Pfanne in der Butter anbraten und den Spinat dazu, für ca. 2 Minuten in der Pfanne garen. 100 ml Brühe und die getrockneten Tomaten dazu und mit Pfeffer und Salz würzen.

Bechamelsauce herstellen: Butter in einem Topf schmelzen, das Mehl einrühren, die Masse mit 700 ml kalter Milch unter Rühren aufgießen, mindestens 1 Minute kochen lassen und würzt mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, den Frischkäse einrühren.

Dann geht es an das Schichten der Lasagne. Die Form auf dem Boden leicht einfetten. Dann mit einer Schicht Spinat beginnen, darauf den Käse, etwas von der Bechamelsauce und dann die Nudelplatten. So nach und nach die Lasagne bis zur letzten Schicht Nudeln schichten. Darauf kommt nur noch der Rest Bechamelsauce und Käse.

Die Lasagne für ca. 45 Minuten bei 160-180 Grad garen (Briketts unten und 10 Briketts oben), bei Auflaufform indirekte Hitze verwenden.



## Waldpilz-Chili

1	RibEye Steak
500 g	Waldpilze (Pfifferlinge, Champignons, Steinpilze, Maronen)
200 g	grüne Bohnen
200 g	passierte Tomaten
200 ml	Gemüsebrühe
50 g	bacon
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1	gelbe Paprika
1	rote Paprika
1	Chilischote
1 TL	Chili con Carne Gewürz
1 TL	Honig
	Salz
	Pfeffer
	Butterschmalz

1. Zunächst werden die Pilze geputzt und in Stücke oder Scheiben geschnitten, die Zwiebeln abgezogen und grob gewürfelt. Der Knoblauch wird ebenfalls abgezogen und fein gehackt. Die Paprikaschoten werden entkernt und in Stücke geschnitten und der Bacon wird gewürfelt. Anschließend wird das Fleisch im Dutch Oven oder im Deckel des Feuertopfes mit Butterschmalz beidseitig für 2-3 Minuten angebraten und anschließend am Rande der Glut bis zum gewünschten Gargrad gezogen. Wir haben das RibEye bis zu einer Kerntemperatur von 54 Grad gezogen und anschließend noch ein 5-6 Minuten vor dem Anschnitt ruhen lassen, damit sich die Fleischsäfte wieder etwas im Fleisch verteilen können.
2. Nachdem das Steak angebraten wurde, werden nun die Zwiebeln, der Knoblauch und die Baconwürfel in etwas Butterschmalz im Dutch Oven (hier Petromax Feuertopf ft4,5) angebraten, nun wird der Paprika und die Pilze und Bohnen hinzugefügt und kurz mit angebraten. Das Ganze wird mit der Brühe und den passierten Tomaten abgelöscht.
3. Jetzt heißt es, Deckel drauf und das Waldpilz-Chili für knapp 15 Minuten im Dutch Oven köcheln lassen. Diese wird zum Schluss mit Salz, Pfeffer, Honig und dem Chili von Carne Gewürz abgeschmeckt.
4. Zum Schluss wird das Steak in Tranchen geschnitten und mit Salz und Pfeffer gewürzt und zu der Waldpilz-Chili serviert. Dazu passt hervorragend ein rustikales Brot, am besten selbst gebacken aus dem Dutch Oven. Lasst es euch schmecken und viel Spaß beim Nachmachen! Tipp: Ohne Steak und Bacon ist dieses Waldpilz-Chili auch perfekt für Vegetarier geeignet.

## Zucchini-Frittata mit Fenchelsalami



Zutaten:

- 500g Zucchini in Scheiben geschnitten
- 1 Zwiebel gewürfelt
- 125g Mozzarella in feine Würfel geschnitten
- 1 Knoblauchzehe gewürfelt
- 5 Eier
- 1 Zweig Rosmarin sehr fein geschnitten
- 100ml Milch
- 2 EL Pesto
- Salz, Pfeffer
- Fenchelsalami dünn aufgeschnitten (optional)
- Öl

Die Zucchini Scheiben werden mit der Zwiebel und dem Knoblauch langsam angebraten.

Die Eier, die Milch, den Rosmarin, das Pesto und den Mozzarella zu einem Guss vermischen. Der Guss wird jetzt mit Pfeffer und Salz gewürzt und über die Zucchini gegeben. Ca. 30 Minuten backen lassen

# BBQ Kartoffeln



1 kg kleine Kartoffel mit Schale  
2 Esslöffel Speiseöl  
2 Esslöffel BBQ Rub  
Etwas Salz

Wascht zuerst die kleinen Kartoffeln mit der Schale. Dann müsst Ihr die zukünftigen BBQ Kartoffeln für ungefähr 5 Minuten in leicht gesalzenem Wasser vorkochen. Die Kartoffeln nun abschütten und in eine feuerfeste Schale geben. Wichtig ist, dass Ihr eine Schale/Wanne ohne Löcher nehmt, da sonst die Marinade wegläuft. Jetzt kommen der BBQ Rub (nehmt hier einfach Euren Lieblingsrub) und das Speiseöl dazu und werden mit den Kartoffeln vermischt. Die Kartoffeln sollten überall etwas von der Öl- Würzmischung abbekommen haben.

Jetzt könnt Ihr die BBQ Kartoffeln einfach zu eurem Grillgut bei indirekter Hitze (160-200 Grad) ca. 1-1,5 Stunden (je nach der Grilltemperatur, da könnt Ihr Euch ganz nach dem Hauptdarsteller auf Grill richten) dazustellen. Wendet in der gesamten Zeit die BBQ Kartoffeln 3-4 mal, damit alle Seiten schön knusprig werden.

# BRATKARTOFFEL-SPECK-TARTE



(für eine 26cm Tarte- oder Springform)

## Für den Mürbteig:

225 g Mehl  
1 TL Salz  
100 g Butter  
1 EL Mineralwasser  
1 Ei

## Für den Belag:

700 g Kartoffeln  
100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel  
1 Zwiebel

## Für den Guss:

100 ml Sahne  
100 g Crème fraîche  
2 Eier  
150 g Tiroler Bergkäse  
Salz, Pfeffer, Muskat  
Butterschmalz

1. Alle Zutaten für den Teig miteinander verkneten, eine Kugel formen und eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Die Kartoffeln schälen und in 2 x 2cm große Würfel schneiden. Ca. 10 Minuten kochen, bis sie noch nicht ganz gar sind.
2. Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Butterschmalz in einer Pfanne zerlassen und die Kartoffelwürfel darin goldbraun anbraten. Wenn sie langsam Farbe annehmen, die Feinen Speckwürfel und die gehackte Zwiebel zugeben und mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Den Teig ausrollen und eine gefettete Tarte Form damit auskleiden. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen und das Kartoffel-Speck Gröstl darauf verteilen.
4. Für den Guss den Bergkäse reiben und mit Sahne, Crème fraîche und den Eiern verrühren. Das Gemisch über die Kartoffeln gießen und danach etwa 30-35 Minuten backen. Die Bratkartoffel-Speck Tarte ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, dann anschneiden und nach Herzenslust schlemmen.

## Buffalo Turds



6 Stück kleine Spitzpaprika oder Mini-Paprika oder Jalapeños  
200 g Frischkäse  
3 Stück Pfefferbeißer oder eine andere dünne Salami  
150 g Cheddar-Käse  
200 g Bacon  
1 el BBQ-Rub  
BBQ-Sauce

1. Den Deckel der Paprika entfernen und seitlich teilen.
2. Den weichen inneren Teil und die Kerne entfernen. Die dünne Salami halbieren und in Stücke schneiden, die sich später auf der Paprika platzieren lassen.
3. Den Frischkäse, den Cheddar und den Rub miteinander mischen und bereitstellen.
4. Die Frischkäse-Creme in die Paprikahälften füllen. Ein Stück der Salami auf der Paprika platzieren.
5. Wir haben die Spitzpaprika nach dem Füllen wieder zusammengesetzt und mit zwei Scheiben Bacon umwickelt.
6. Die Spitzpaprika in den indirekten Bereich legen und für 20 Minuten bei hohen Temperaturen grillen lassen. Mit der BBQ-Soße bestreichen und für 10 Minuten weiter garen. Leider bleibt es wie bei vielen gefüllten Grillgütern nicht ganz aus, dass ein Teil der Füllung beim Grillen heraustropft. Deshalb ist es sinnvoll, etwas Alu-Folie unter die Paprika zu legen oder eine Platte zu verwenden.
7. Die Mini-Paprika werden besser halbiert für 20 Minuten auf eine Grillplatte gelegt. In dem Fall reicht eine halbe Scheibe Speck zum Umwickeln. Nur die Brenner links und rechts der Platte werden gezündet. Der Brenner unter der Platte bleibt aus (indirekte Hitze).
8. Wenn das restliche Grillgut fleischlastig ist, kann man die Salami auch gut weglassen.
9. Ein paar Blätter frische Minze passen hervorragend zu den herzhaften Snacks.
10. Die Buffalo Turds eignen sich als Fingerfood oder Beilage.

# Camembert Bacon Ecken



Hier die Zutaten für 8 Camembert Bacon Ecken:

1 Päckchen Camembert geachtelt

16 Scheiben Bacon

Gewürz nach Wahl

Preiselbeeren

Das Rezept für die Camembert Bacon Ecken ist wirklich total einfach. Ihr bestreut einfach die Bacon Scheiben mit dem Gewürz Eurer Wahl. Dann rollt Ihr den Camembert in den Bacon ein. Das macht Ihr, indem Ihr erst eine Scheibe längs und dann noch eine Scheibe quer um den Käse wickelt.

Jetzt könnt Ihr die Camembert Käseecken bei mittlerer bis hoher Hitze auf der Plancha oder der Feuerplatte grillen, oder in der Pfanne braten bis der Bacon schön knusprig und der Käse weich ist.

# Camembert mit Nüssen und Früchten



- 2 Camembert
- 1 Hand voll Nüsse
- 1 Hand voll Dörrobst
- Ahornsirup
- 2 Teelöffel Thymianblättchen
- Chutney oder Confit

Als erstes berietet Ihr die Backpapierschiffchen vor, indem Ihr das Papier an den längeren Seiten 1-2x ca. 2cm breit faltet.

Dann röstet Ihr die Nüsse ohne Fett in einer Pfanne an. Als nächstes setzt Ihr den Käse auf das Backpapier und bestreicht ihn von allen Seiten mit dem Ahornsirup. Jetzt verteilt Ihr die Nüsse und das Dörrobst, um den Camembert und beträufelt sie mit ein paar wenigen Tropfen Ahornsirup. Nun gebt Ihr noch den Thymian oben auf den Käse.

Im nächsten Schritt faltet Ihr das Backpapier zu einem Schiffchen zusammen und verschließt beide Enden mit dem Garn.

Den Camembert mit Nüssen und Früchten gebt Ihr jetzt bei 160-180 Grad für ca. 20 Minuten in den Backofen oder bei indirekter Hitze und geschlossenem Deckel auf den Grill.

Serviert wird der Camembert mit Nüssen und Früchten dann direkt aus dem Schiffchen zusammen mit dem Chutney und ein paar frischen Scheiben [Ciabatta](#) oder einem leckeren [Focaccia](#).

# Champignon-Grillspieße mit Frischkäsefüllung



- 400 g** Champignons, bevorzugt braune
- 50 g** Kräuterfrischkäse, oder Frischkäse nach Wahl
- 2 EL** Olivenöl, oder Kräuteröle nach Wahl

Die Champignons putzen, Stiele entfernen und mit dem Kräuterfrischkäse füllen. Pro Spieß 5-6 gefüllte Champignons aufspießen und dabei mit dem Kopf des einen Champignons die Füllung des Nachbarpilzes "abdichten". Den letzten Pilz umgedreht (Füllung an Füllung) aufspießen und etwas Olivenöl über die Pilze pinseln.

Nach eigenen Vorlieben (Gasgrill, Holzkohlegrill, mit/ohne Aluschale) grillen. Ich bevorzuge Holzkohle ohne Aluschale und grille ca. 10 Minuten, dabei häufiger wenden. Die Pilze dürfen durchaus kräftig bräunen.

Abwandlungsmöglichkeiten:

Statt Olivenöl Kräuteröl (Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Basilikum etc.) verwenden.

Statt Kräuterfrischkäse funktioniert jeder andere Frischkäse (mit Paprika, Pfeffer, Curry etc.) oder Frischkäse und selbst Kräuter hinzufügen.

# Champignon-Paprika-Zwiebel- Grillspieße

mit vorgegarten Zwiebeln

**6 große** Champignons

**1** Paprikaschote(n), rot

**2 große** Zwiebel(n)



Die Champignons bürsten und halbieren. Die Paprikaschote waschen, entkernen und in größere Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen und vierteln. In Scheiben zupfen und auf einem Teller 2 - 3 Minuten in der Mikrowelle vоргaren.

Nun alles abwechselnd auf die Spieße stecken. Auf dem Grill von beiden Seiten grillen, bis die Spitzen braun werden. Das dauert je nach Hitze etwa 10 - 15 Minuten. Wer möchte, kann dazu einen Curry-Grill-Dip reichen.

# Chili-Poppers



Chilis Eurer Wahl  
200g Bacon  
150g Frischkäse  
100g geriebener Käse  
ca. 1 Esslöffel Gewürzmischung  
1 Eigelb

Zuerst putzt Ihr die Chilis und halbiert sie. Dann entfernt Ihr die Kerne und das restliche Innenleben der Chilis,. Den Stiel lasst Ihr an den Chilis , damit die Käsefüllung nicht ausläuft.

Bei unseren Serranos haben wir den Deckel aufgeschnitten und sie dann mit einem Melonenausstecher “entkernt” und im Ganzen gefüllt.

Um die leckere Füllung herzustellen vermischt Ihr jetzt den Frischkäse, den geriebenen Käse und die Gewürzmischung mit dem Eigelb in einer Schüssel. beim Dosieren der Gewürzmischung für die gefüllte Chilis bedenkt bitte, dass der Frischkäse und der Käse schon einiges an Salz mitbringen.

Jetzt geht an das Füllen der Chilis. Dafür könnt Ihr der Einfachheit halber einen Spritzbeutel nehmen und die Füllung in die Chili Hälften spitzen. Falls Ihr keinen Spritzbeutel zur Hand habt geht natürlich auch ein Teelöffel.

Wenn die Chilis gefüllt sind, umwickelt Ihr sie noch großzügig mit dem Bacon und dann können die gefüllte Chilis schon für ca. 30-35 Minuten bei 160 Grad indirekter Hitze auf den Grill, oder in den Backofen. Eure gefüllte Chilis sind fertig, wenn der Bacon schon knusprig und die Käsefüllung in den Chilis verlaufen ist.

# Colcannon Stampf von der Planke



- 4-6 Kartoffeln geschält und in Stücke geschnitten
- 2 Hände voll Wirsing oder Grünkohl in feine Streifen geschnitten
- 1 Esslöffel Butter
- Wasser
- Milch
- 1-2 Teelöffel gewürzmischung für Kartoffeln
- 1/2 Portion Cheddar Butter (siehe weiter unten)
  - 60g weiche Butter
  - 120g Cheddar gerieben
  - Pfeffer und Salz optional
  - Kräuter optional

Zuerst wässert Ihr nach den Herstellerangaben die Planke. Achtet dabei darauf, dass die Planke ganz unter Wasser ist.

Dann beginnt Ihr mit dem ersten Schritt zum Colcannon Stampf von der Planke, indem Ihr die Kartoffeln in Salzwasser bissfest kocht. Nach dem Abschütten lasst Ihr die Kartoffeln ohne Deckel auf der warmen Herdplatte stehen, damit sie etwas abtrocknen.

In der Zwischenzeit gebt Ihr einen Esslöffel Butter und zwei Esslöffel Wasser in einen Topf, gebt den Kohl dazu und bratet den Kohl so lange an, bis das Wasser verdampft ist. Das sollte so ca. 5 Minuten dauern.

Jetzt stampft Ihr die Kartoffeln für den Colcannon Stampf klein und vermischt sie mit dem Gewürz und den Streifen vom Kohl. Als nächstes gebt Ihr soviel Milch dazu bis Ihr einen festen aber schon cremig- stückigen Kartoffelstampf habt. Eine genaue Angabe der Milchmenge ist hier schwierig da die Menge stark von der Kartoffelsorte abhängt die Ihr nutzt.

Jetzt benötigt Ihr nur noch die wunderbare Cheddar Butter um den Colcannon Stampf von der Planke zu füllen.

Ihr mischt einfach die Butter mit dem geriebenen Cheddar. Wenn ihr mögt, könnt Ihr die Butter auch noch nach Eurem Geschmack mit Kräutern, oder Gewürzen verfeinern. Wir persönlich mögen die Butter am liebsten, wenn sie lediglich mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt ist.

Im nächsten schritt setzt Ihr Colcannon Portionen auf die Planke und füllt sie in der Mitte mit der Cheddar Butter. Wir haben dafür einen Ring benutzt, aber Ihr könnt die Portionen auch ganz einfach mit der Hand formen.

Der Colcannon Stampf von der Planke kommt jetzt bei ca. 180 Grad für ca. 20-30 Minuten auf den Grill. Zuerst bei direkter Hitze. Wenn dann Eure Planke anfängt zu rauchen, zieht Ihr sie in den indirekten Bereich des Grills (das sollte nach ca. 5 Minuten der Fall sein).

## CURRYERDÄPFEL VOM GRILL



300 g	kleine heurige Erdäpfel
1 Prise	Salz
2 EL	Olivenöl
1 TL	Currypulver

- 1 Erdäpfel in reichlich Salzwasser bissfest kochen. Aus Currypulver, Salz, Pfeffer und Öl eine Marinade bereiten und die Erdäpfel darin mindestens 30 Minuten kalt stellen.
- 2 Auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 15 – 20 Minuten von allen Seiten anbraten, bis die Erdäpfel gut gebräunt sind. Vor dem Servieren nochmals in der Marinade wenden.

## DATTELN IM SPECKMANTEL



10	Schb	Speck
20	Stk	Datteln
1	Schuss	ital. Essig
3	EL	Walnüsse

- 1 Datteln entkernen, mit etwas Ital. Essig beträufeln und einem Stückchen Walnuss füllen.
- 2 Die Datteln mit einer halben Scheibe Bacon umwickeln und mit einem Zahnstocher feststecken. Auf einer Alugrillschale grillen, bis der Speck knusprig ist.

# DATTEL-SPECK-SPIESSE



12 Scheiben Tiroler Speck g.g.A. Schinkenspeck  
24 Stück Datteln (getrocknet)  
2 Stück Knoblauchzehen  
Olivenöl  
Balsamico  
6 Spieße

Die entkernten Datteln jeweils in eine halbierte Scheibe Speck einwickeln und 4 Stück auf einen Spieß stecken. In einer Pfanne ausreichend viel Olivenöl mit dem Knoblauch erhitzen. Die Spieße einlegen und ausbacken, bis der Speck goldbraun ist. Herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und vor dem Servieren die Datteln nach Belieben mit Balsamicolack beträufeln.

# Double Baked Potatoes



## Zutaten

4 Stk. große Kartoffeln

75 g Baconstreifen

3 Stk. Frühlingszwiebeln

1 Stk. Sour Creme

100 g geriebener Käse

## Anweisungen

- 1 Als erstes kommen die Kartoffeln für 45-60 Minuten bei 180°C in den Backofen oder Grill.
- 2 In dieser Zeit braten wir den Bacon und die Frühlingszwiebeln. Sobald der Bacon schön kross ist, lassen wir die Bacon- Zwiebel- Mischung etwas abkühlen und vermengen sie anschließend mit der Sour Creme
- 3 Wenn die Kartoffeln gar sind, werden sie halbiert und vorsichtig ausgehöhlt. Die herausgenommene Kartoffelmasse zerdrücken wir nun zu Kartoffelpüree und mischen das Püree mit der Sour- Creme-Masse.
- 4 Die ausgehöhlten Kartoffeln werden nun mit der Masse gefüllt. Anschließend kommt der Käse drüber.
- 5 Nun nochmal für 15 Minuten in den Grill zum überbacken.

# Fächerkartoffeln mit Cheddar Butter



fest kochende Kartoffeln  
eine Gewürzmischung  
Frühlingszwiebeln  
Olivenöl

Die Kartoffeln wascht Ihr im ersten Schritt gut ab und reibt sie mit einem Küchenhandtuch wieder trocken. Wenn Ihr keine Kartoffeln mit Schale mögt, könnt Ihr sie natürlich auch schälen. Jetzt schneidet Ihr die Kartoffeln im Abstand von wenigen Millimetern mit einem scharfen Messer ein, aber nicht durch. Um Euch diesen Schritt einfacher zu machen, könnt Ihr sie entweder auf einen Esslöffel legen, oder zwischen zwei Kochlöffelstiele klemmen. Als nächstes schneidet Ihr die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und steckt je einen Ring zwischen die Fächer um diese beim Backen / Grillen offen zu halten. Danach würzt Ihr die Fächerkartoffeln mit Cheddar Butter noch mit Eurem Lieblingsgewürz

So, jetzt kommen wir zu der Butter für Eurer Fächerkartoffeln mit Cheddar Butter:

60g weiche Butter  
120g Cheddar gerieben  
Pfeffer und Salz optional  
Kräuter optional

Ihr mischt einfach die Butter mit dem geriebenen Cheddar. Wenn ihr mögt, könnt Ihr die Butter auch noch nach Eurem Geschmack mit Kräutern, oder Gewürzen verfeinern. Wir persönlich mögen die Butter am liebsten, wenn sie lediglich aus Butter und Cheddar besteht.

# TIROLER FÄCHER-KARTOFFELN MIT SAUERRAHMDIP



75 g Feine Speckwürfel  
8 Kartoffeln  
6 EL Milch  
1 EL Butter  
2 EL Olivenöl  
Salz

## Für den Sauerrahm-Dip:

½ Becher Sauerrahm  
½ Becher Magerjoghurt  
1 EL italienische Kräuter  
1 EL Dill  
Salz  
Pfeffer

1. Für die Fächer-Kartoffeln die Kartoffeln mit einem kleinen Messer fächerförmig einschneiden.
2. Am besten legt man einen Kochlöffel neben die Kartoffel und schneidet, bis die Klinge am Stiel stoppt. So wird die Kartoffel gleichmäßig tief eingeschnitten und es besteht keine Gefahr, dass man durchschneidet.
3. Die Milch gemeinsam mit der Butter leicht erhitzen und die Kartoffeln kurz in die lauwarme Masse eintauchen. Danach auf ein Backblech legen und mit Olivenöl beträufeln. Im Backofen bei 200 °C für ca. 60 Minuten backen. Währenddessen die Speckwürfel in eine Pfanne geben und kurz anbraten.
4. Für den Dip Sauerrahm, Joghurt und die Kräuter vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Die Kartoffeln kurz vor dem Servieren salzen und mit dem Sauerrahm-Dip und den Speckwürfeln garnieren.

# Feta - Gemüse - Grillspieße mit Salbei



Zucchini in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, Zwiebel schälen, halbieren und die Hälften achtern, Paprika in Stücke schneiden. Tofu und Schafkäse ca. 2 cm groß würfeln. Abwechselnd Tofu, Gemüse, Schafskäse und Salbeiblätter auf die Spieße stecken.

Den Grill vorheizen. Die Zutaten für die Marinade gut verrühren und die Spieße damit einstreichen. Einen Grillrost mit Alufolie überziehen, die Spieße darauf legen und etwa 10 Minuten grillen, dabei mehrmals wenden.

Funktioniert auch bei Umluft im Backofen oder in der Pfanne.

Nach Belieben kann man statt Schafskäse mehr Tofu nehmen, das Rezept wäre dann vegan, oder umgekehrt, statt Tofu mehr Schafkäse, wenn man Tofu nicht mag.

Dazu passen Salate, Baguette oder Salbeinudeln.

**1** Zucchini

**1 kleine** Zwiebel(n)

**1** Paprikaschote(n), rot oder gelb

**12** Kirschtomate(n)

**100 g** Tofu

**150 g** Feta-Käse, fester

**24 kleine** Blätter Salbei oder 12 große, halbiert

## Für die Marinade:

**10 EL** Olivenöl

**4 TL, gestr.** Kräutersalz

**1 TL** Paprikapulver

**3 TL** Thymian, getrocknet

Pfeffer, schwarzer oder

Cayennepfeffer

# Gefüllte Bacon Fleischkäse Kartoffeln



500 Fleischkäsebrät  
10 Scheiben Bacon  
5 Große Kartoffeln, ungeschält  
Käse  
Gewürz  
Frühlingslauch

Als erstes kocht ihr die großen Kartoffeln, bis sie gar sind. Das sollte je nach Größe um die 20 Minuten dauern. Die Kartoffeln lasst Ihr jetzt komplett auskühlen.

Dann schneidet Ihr die Kartoffeln längs durch und höhlt die Hälften in der Mitte etwas aus. Wir haben dafür einen Kugelausstecher / Melonenlöffel genommen, was prima geklappt hat. Achtet aber darauf, dass die Kartoffeln nicht zu dünn werden.

Jetzt bestreut Ihr die Innenseite der Kartoffeln mit dem Gewürz, dann kommt optional der Käse darauf. Die Fleischkäsemasse teilt Ihr so auf, dass sie für die 10 Kartoffelhälften reicht und füllt sie auch in die Kartoffel ein. Als nächstes wickelt Ihr je eine Scheibe Bacon um eine Kartoffel und voila- Eure gefüllte Bacon Fleischkäse Kartoffel ist fertig zum Backen.

Dafür gebt ihr sie bei ca. 220 Grad für 30-45 Minuten in den Backofen oder auf den Grill.

Serviert werden die Kartoffeln mit dem geschnittenen Frühlingslauch und einer Sour Cream.

## GEFÜLLTE CHAMPIGNONS



500 g braune Champignons (große)  
1 Pk Brunch Paprika

- 1 Den Stiel von den Champignons entfernen und die Köpfe waschen. Trocken tupfen und dann mit dem Aufstrich füllen. Nun die Champignons auf den Grill geben und gar grillen.

# GEFÜLLTE JALAPEÑOS IM SPECKMANTEL



12 Jalapeños  
200 g Schafskäse  
1 Pkg. Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck  
Milch  
Oregano  
Salz, Pfeffer  
Petersilie

1. Für diese leckere Beilage die Jalapeños zunächst halbieren, den Schafskäse bröseln und diesem ein wenig Milch dazugeben, sodass eine Creme entsteht.
2. Sollte die Mischung zu trocken sein, einfach Milch nachgießen. Knoblauchzehen schälen und dazu pressen und mit Petersilie, Salz, Pfeffer, sowie Oregano abschmecken.
3. Anschließend die Masse in die Jalapeño-Hälften geben, mit dem Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck umwickeln und mit einem Zahnstocher fixieren.
4. Die gefüllten Jalapeños im Speckmantel in einer Pfanne anbraten bis der Speck knusprig ist und als Beilage servieren.

# Gefüllte Paprika



**4** Paprikaschote(n)

**1 Dose** Champignons

**1 Becher** Schmand

**1 Becher** Kräuterfrischkäse

**1 Pck.** Käse, gerieben

**250 g** Salami

**250 g** Kochschinken

**1** Ei(er)

Paprika halbieren und entkernen.

Den Ofen auf ca. 200 °C Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Champignons, Salami und den gekochten Schinken würfeln und in eine Schüssel geben. Frischkäse, Schmand, Ei und Reibekäse hinzugeben und die Zutaten gut miteinander vermengen.

Durch Salami, Schinken, Frischkäse und Käse sollte die Mischung genug gewürzt sein, wer mag, kann jedoch mit Salz und Pfeffer noch ein wenig nachwürzen.

Die Masse dann in die halbierten Paprika füllen. Bei 200 °C ca. 30 Min. backen.

## GEFÜLLTE SPECK FOLIENKARTOFFEL



8	Stk	Folienkartoffel (gross)
50	g	Zwiebel (fein gehackt)
100	g	Speck ( Schwarzälder oder fertiger Würfe
200	g	Creme Fraiche
200	g	Kartoffelpüree
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	Stk	Ei
1	Bund	Schnittlauch (fein zerkleinert)

- 1 Füllung:** Zwiebel mit Speck anrösten und abkühlen lassen. Mit Kaltem Kartoffelpüree und dem Ei vermengen.
- 2 Vorbereitung der Folienkartoffel:** Folienkartoffel auf einer Seite anschneiden, und mit einem Teelöffel aushöhlen.
- 3 Zubereitung:** Kartoffelpüreeemasse in die Folienkartoffel einfüllen und in Alufolie einwickeln, auf dem Griller garen lassen.
- 4 Garnierung:** Creme Fraiche und Schnittlauch vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die fertigen Folienkartoffel geben.

## GEGRILLTE BANANEN



4	Stk	Bananen
4	Schb	Schinken
4	TL	Käse (gerieben)
1	Stk	Zitrone (Saft)

- 1 Die Bananen schälen und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Schinkenscheiben mit Käse bestreuen.
- 2 Jeweils eine Banane auf eine Scheibe Schinken legen und diese in den Schinken wickeln. Eventuell mit einem Zahnstocher etwas fest stecken.
- 3 In einer Aluschale ca. 5 Min grillen bis der Schinken ein bisschen dunkel geworden ist.

## GEGRILLTE BANANEN IM SPECK



4	Stk	Bananen
8	Stk	Frühstücksspeck
3	EL	Emmentaler
1	Prise	Paprikapulver
1	Schuss	Zitronensaft
0.5	Bund	Petersilie

- 1 Die Bananen schälen und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Danach mit etwas Paprikapulver bestreuen. In einem Teller etwas geriebenen Emmentaler geben und darin die Bananen wälzen.
- 2 Die so behandelten Bananen in jeweils zwei Scheiben Speck wickeln.
- 3 Die Bananen auf den Holzgrill legen und circa 8 Minuten grillen, dass der Speck von allen Seiten ein bisschen Farbe bekommt.
- 4 Die Bananen mit etwas Petersilie garnieren und heiß servieren.

## GEGRILLTE EIERSCHWAMMERL



400	g	Eierschwammerl
2	EL	Olivenöl
1	Prise	Salz und Pfeffer

- 1 Pilze gut säubern und auf eine Alu-Grillschale legen.
- 2 Die Pilze mit etwas Öl beträufeln und auf den Grill stellen.
- 3 Solang grillen, bis die Pilze gar sind. Noch mit etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

## GEGRILLTE KARTOFFELSPALTEN MIT KNOBLAUCH UND KRÄUTERN



600	g	große Frühkartoffel
5	EL	Olivenöl
2	EL	Butter
4	Stk	Knoblauchzehen
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Petersilie
1	TL	Salz
1	Msp	Pfeffer

- 1 Die Kräuter waschen, trocken schütteln und fein hacken. Knoblauch schälen und klein schneiden oder durch die Knoblauchpresse drücken.
- 2 Die Kartoffel gut waschen, in einem Topf für 10 Minuten vorkochen, abseihen, mit kaltem Wasser abschrecken, auskühlen lassen und in dicke Spalten schneiden.
- 3 Öl mit Butter in einem Topf erhitzen, Knoblauch leicht andünsten, vom Herd nehmen, die Kräuter einrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Kartoffelspalten damit einstreichen.
- 4 Auf eine Grillschale oder Grillpfanne geben und 10 - 15 Minuten grillen, dabei mehrmals mit der Kräuterbutter bestreichen.

## GEGRILLTE KRÄUTERSEITLINGE



350	g	Kräuterseitlinge
1	Stk	Knoblauchzehe
1	Zweig	Thymian
1	Zweig	Rosmarin
1	Zweig	Petersilie
4	EL	Olivenöl
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer bunt

- 1 Die Kräuterseitlinge putzen. Thymian, Rosmarin, Petersilie waschen, klein hacken, Knoblauch schälen und klein schneiden.
- 2 In eine Schüssel das Olivenöl geben, die Kräuter dazu, Salz, Pfeffer, Chili und Knoblauch dazugeben und gut verrühren. Die Pilze damit einstreichen, etwas ziehen lassen In eine Grilltasse geben und etwa 15 -20 Minuten indirekt Grillen.

## GEGRILLTE MAISKOLBEN



4 Stk      Maiskolben  
6 EL      Butter

- 1 Die Butter in einem Topf zerlassen.
- 2 Die Maiskolben gründlich schälen und enthaaren.
- 3 Die Kolben rundum mit dem geschmolzenen Butter gut bepinseln und auf den Grillrost legen.
- 4 Etwas 15 Minuten grillen, dabei immer wieder wenden und mit Butter bestreichen.

## GEGRILLTE MAISKOLBEN MIT SPECK



4 Stk      Maiskolben  
8 Schb      Speck

- 1 Für die gegrillten Maiskolben mit Speck zuerst die Kolben in kochendes Wasser legen und ca. 5 Minuten kochen.
- 2 Anschließend gut trocken tupfen und mit die Speckschieben umwickeln. Auf den heißen Griller legen und mehrmalig wenden, bis der Speck knusprig ist.

## GEGRILLTE PFIRSICHE



8	Stk	Pfirsiche (Dose)
4	EL	Butter
1	Schuss	Rum

- 1 Den Grill auf 220 Grad vorheizen.
- 2 Butter in einem Topf flüssig werden lassen.
- 3 Die Pfirsichhälften in eine Aluschale legen und mit der Butter beträufeln. 10 Minuten indirekt grillen.
- 4 Anschließend mit Rum beträufeln.

## GEGRILLTE SCHARFE "TURBO"-FISOLEN



200	g	Fisolen
2	EL	Knoblauch-Chili-Öl
1	Prise	Salz und Pfeffer

- 1 Die Fisolen waschen, putzen und die Enden abschneiden. Portionsweise auf Alufolie geben. Über jede Portion Fisolen eine kleine Menge Öl träufeln, mit Salz und Pfeffer würzen.
- 2 Die Alufolie jeweils zu einem dichten Paket verschließen. Auf den heißen Grill geben und bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten garen.

## GEGRILLTE SPECKFISOLEN



400	g	Fisolen
20	Schb	Bauchspeck
1	Prise	Salz

- 1 Die Fisolen waschen und die Enden abschneiden. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, salzen und die Fisolen kurz vorkochen, danach in Eiswasser sofort abkühlen.
- 2 Je fünf Fisolen mit Speck umwickeln und so lange grillen bis der Speck rundherum knusprig ist.

## GEGRILLTE ZUCCHINI MIT RICOTTA



4	Stk	Zucchini
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer
1	EL	Olivenöl
1	Stk	Paprikaschote
2	Stk	Knoblauchzehen
1	Stk	Zwiebel
6	Zweig	Oregano
100	g	Ricotta
2	TL	Ketchup
1	EL	Ajvar
1	EL	Milch

- 1 Zucchini waschen und längs halbiert und mit einem kleinen Löffel die Kerne heraus schaben. Den Ofen dann auf Grill-Stufe vorheizen und die Zucchini-Hälften mit Salz und Pfeffer gewürzt mit der Schnittfläche nach oben auf einem Blech mit Backpapier verteilen.
- 2 Das Gemüse wird dort mit der Hälfte des Olivenöls bepinselt und kommt für knappe acht Minuten in den Ofen. Nach der Garzeit die Hälften wenden, wieder mit Öl bestreichen und für nochmals vier Minuten in den Ofen geben.
- 3 Während die Zucchini garen, die Paprika waschen und entkernen. Zusammen mit den geschälten Knoblauchzehen und der Zwiebel fein würfeln. Außerdem den gewaschenen und fein geschnittenen Oregano dazugeben, jedoch einige Blättchen zum dekorieren aufheben.
- 4 Zu guter Letzt kommen Ricotta, Ketchup und Ajvar zu der Masse und alles wird mit der Milch cremig verrührt. Mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt können die warmen Zucchinihälften damit gefüllt und mit dem Oregano verziert sofort serviert werden.

## GEGRILLTE ZUCKERERBSEN



100 g Butter  
4 Tasse Zuckererbsenschoten

- 1 Die Zuckererbsen mit der Schale waschen und gut abtropfen lassen.
- 2 Die Butter in einem kleinen Gefäß auf der einen Seite des Rostes zum Schmelzen bringen.
- 3 Die Zuckererbsenschoten in die geschmolzene Butter tauchen und auf den heißen Grill legen, bis sie etwas Farbe annehmen.

## GEGRILLTER FENCHEL



3	Stk	Fenchel
4	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer bunt, aus der Mühle
3	Schuss	Olivenöl
0.5	Stk	Zitrone, unbehandelt

- 1 Die Zitrone auspressen und die Schale abreiben. Zitronensaft, Zitronenschale und Olivenöl verrühren. Den Fenchel waschen, putzen und in Scheiben schneiden (ca. 0,5 cm).
- 2 Den Fenchel in eine flache Schale legen, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Olivenöl-Zitronensaft Mischung beträufeln. Den Fenchel mit Frischhaltefolie abdecken und 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.
- 3 Eine Grillpfanne heiß werden lassen und den Fenchel darin bei mittlerer Hitze beidseitig grillen.

## GEGRILLTER KARFIOL MIT BASILIKUMPESTO



1 kpf **Karfiol (frisch)**

### Zutaten für das Basilikumpesto

1 Prise **Salz**  
1 Prise **Pfeffer**  
2 Stk Knoblauchzehen  
1 Bund **Basilikum**  
2 EL Parmesan (gerieben)  
1 Schuss **Olivenöl**  
2 EL Pinienkerne

- 1 Für den gegrillten Karfiol zuerst den Karfiol waschen und dritteln. Dabei sollten die einzelnen Stücke ca. 3-4 cm dick sein. Den Strunk nicht entfernen.
- 2 Dann die einzelnen Stücke auf dem heißen Grill beim mehrmaligem Wenden bissfest grillen.
- 3 Währenddessen das Basilikumpesto zubereiten. Dazu die Basilikumblätter klein hacken, Olivenöl, Parmesan, Pinienkerne, Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und fein pürieren.
- 4 Den fertig gegrillten Karfiol auf einem Teller oder Holzbrett platzieren und mit dem Basilikumpesto bestreichen und servieren.

## GEGRILLTES HERBSTGEMÜSE MIT TORTILLACHIPS



100 g	Kartoffeln (vorgekocht)
1 Stk	Zwiebel (rot und weiß, klein)
100 g	Weißkraut
100 g	Kürbis
2 Stk	Karotten
100 g	Tortillachips
1 Prise	Salz

- 1 Karotten putzen und in feine Ringe schneiden. Zwiebel schälen und vierteln. Kürbis von den Kernen befreien, schälen und würfeln. Kartoffeln mit Schale vierteln.
- 2 Nun das Gemüse am Grill oder im Backofen für ca. 20 Minuten bei Heißluft grillen.
- 3 Das knackige Gemüse aus dem Ofen nehmen, nach Wunsch salzen und auf einem Holzbrett oder Teller anrichten. Mit den Tortillachips verfeinern.

# GEMÜSEAUFLAUF MIT SPECK



## Für den Mürbteig:

200 g glattes Mehl  
100 g kalte Butter (in kleine Würfel geschnitten)  
1 Ei  
2 EL Wasser  
1 Prise Salz

## Für die Fülle:

2 Melanzani (Auberginen)  
4 Karotten (je 2 orange und violette)  
3 Zucchini (je 1 grün, hellgrün, gelb)  
5 bunte Kirschtomaten  
80 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel  
80 g Topfen  
1 Bund gehackte Petersilie  
30 g fein gehackte Pinienkerne  
2 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer

1. Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten, in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten rasten lassen.
2. Das Gemüse der Länge nach in dünne Scheiben schneiden, die Melanzani-Scheiben der Länge nach in der Mitte noch einmal halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kirschtomaten halbieren. Topfen mit den Pinienkernen und Petersilie verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Den Mürbteig dünn ausrollen und eine mit Backpapier ausgelegte runde Backform (ca. 24 cm) damit auslegen. Den Topfen am Boden verstreichen und darauf abwechselnd das Gemüse von außen nach innen in einem Kreis anordnen. Die Feinen Speckwürfel mit den Kirschtomaten auf dem Gemüse verteilen, mit etwas Sonnenblumenöl beträufeln und im vorgeheiztem Backrohr bei 180 °C ca. 30 Minuten lang backen.

## Gegrillte Champignons



200 g Champignons (mittelgroß)  
1/2 Flasche(n) KUNER Kräuter  
Knoblauch Sauce  
Salz  
Pfeffer  
4 Holzspießchen

### Zubereitung:

1. Zunächst die Pilze putzen, halbieren und aufspießen, mit KUNER Sauce bestreichen.
2. 5-10 Minuten grillen, dabei wenden, salzen, pfeffern.
3. Die Champignon Spieße mit Kräuter Knoblauch Sauce als Dip servieren.

### Tipp:

Hokkaidokürbis oder Wurzelgemüse eignet sich ebenfalls für die Spieße.

## Geschmorte Speck-Schalotten am Spieß



50 g Zucker (braun)  
500 g Schalotten (geschält)  
250 ml Rotwein  
50 ml Balsamicoessig  
2 Zweig(e) Thymian  
2 Zweig(e) Rosmarin  
3-4 Blatt Salbei  
2 Knoblauchzehen (geschält)  
50 g Butter  
Salz  
Pfeffer (aus der Mühle)  
150 g Bauchspeck (oder  
Rohschinken)

1. Für die **geschmorten Speck-Schalotten am Spieß** zunächst einen kleinen Topf erhitzen und den Zucker darin schmelzen. Schalotten im Ganzen dazugeben und kurz durchrühren. Mit Rotwein und Essig ablöschen. Kräuter, Knoblauchzehen und Butter dazugeben und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Abkühlen und ein wenig abtropfen lassen.
2. Je eine Schalotte mit 1-2 Speckscheiben umwickeln. Vorgang mit allen Schalotten wiederholen und je 3-4 Stück auf einen Holzspieß stecken. Am Grill bzw. im Backofen bei 220 °C etwa 5-8 Minuten knusprig braten.
3. Zum Schluss die **geschmorten Speck-Schalotten am Spieß** mit etwas Schmorflüssigkeit beträufeln und servieren.

### Tipp:

**Geschmorte Speck-Schalotten am Spieß** eignen sich wunderbar als Grillbeilage.

# Grillspieß mit Süßkartoffel



Die Süßkartoffel kurz, ca. 6 - 8 Min, in Wasser kochen und dann in Scheiben schneiden. Die Champignons in etwas dickere Scheiben schneiden. Die Zwiebel in Ringe und die Paprikaschote in mundgerechte Stücke schneiden.

Die Butter mit den Kräutern vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gemüse abwechselnd auf einen Holzspieß stecken. Abwechselnd Süßkartoffel, Paprika, Zwiebel, Champignon, Süßkartoffel, Paprika, Zwiebel, Champignon usw.

Man kann hier an Gemüse nehmen was man möchte. Ich persönlich empfehle nur unbedingt die Süßkartoffel dazu. Das gibt einen tollen Geschmack.

Ein Stück Alufolie nehmen, den Spieß darauf legen, die Butter in Flocken auf dem Spieß verteilen und die Knoblauchzehe mit hinzugeben. Die Schafskäsestreifen rechts und links neben den Spieß legen und dann die Folie wie ein Bonbon verschließen.

Das Päckchen auf den Grill geben und ca 20 - 25 Min. grillen.

## Zutaten für 1 Portionen:

½ Süßkartoffel(n)

½ Paprikaschote(n)

**1 kleine** Zwiebel(n)

**2** Champignons

**2 Streifen** Schafskäse

**2 TL** Butter

**1** Knoblauchzehe(n)

Schnittlauch

## GRILLZWIEBEL



8	Stk	Zwiebel (mittelgroß)
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer (schwarz)
80	g	Selchspeck (gewürfelt)
2	EL	Olivenöl
1	Prise	Salz

- 1 Schälen Sie die Zwiebel und schneiden Sie sie dann in zwei Hälften. Bestreichen Sie die Zwiebeln mit Öl und salzen Sie sie ein wenig.
- 2 Legen Sie die Zwiebel auf eine Grillschale / Grilltasse und grillen Sie sie für ca. 10 Minuten auf einer Seite und anschließend 10 Minuten auf der anderen Seite an.
- 3 Schneiden Sie den Speck in mundgerechte Stücke und grillen Sie ihn ca. für 2 Minuten auf jeder Seite auf der Grillschale / Grilltasse bis er knusprig wird.
- 4 Wenn die Zwiebel fertig sind können Sie ihn mit dem angebratenem Speck servieren.
- 5 Vor dem Servieren beliebig würzen mit Pfeffer und/oder Salz

## Halloumi Zucchini Spieße



250 g Halloumi  
2 Zucchini  
8 EL Chili Sauce  
4 Holzspießchen  
2 Knoblauchzehen (gepresst)  
6 EL KUNER Fein Mayonnaise  
(50 % Fett)  
150 ml Naturjoghurt (1 %)  
2 EL Dille (frisch gehackt)  
2 TL Zitronensaft

### Zubereitung:

1. Für die **Halloumi Zucchini Spieße** zunächst Halloumi in Stücke schneiden. Zucchini waschen und der Länge nach in 2-3 mm dünne Scheiben schneiden oder hobeln.
2. Zucchinischeiben mit Sauce bestreichen. Jeweils ein Halloumi-Stück auflegen, einrollen und aufspießen. Immer mehrere Zucchiniröllchen hintereinander aufspießen. Auf dem heißen Grill ca. 10 Minuten grillen, dabei einmal wenden.
3. Fein Mayonnaise mit Joghurt und Würzzutaten vermischen und zu den gegrillten **Halloumi Zucchini Spießen** servieren.

### Tipp:

Eine Variante der **Halloumi Zucchini Spieße**: Den Halloumi kann man auch in dünne Melanzanischeiben wickeln.

## HOKKAIDOKÜRBIS GEGRILLT



300 g	Hokkaidokürbis
3 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz

- 1 Den Kürbis waschen, eventuell schälen und in kleine Spalten schneiden. Leicht salzen und mit Olivenöl bestreichen. Den Kürbis in eine Grillpfanne geben und 5 Minuten bei direkte Hitze grillen.

## HONIGZWIEBELN



1	kg	Zwiebel
200	g	Butter
1	Prise	Salz und Pfeffer
8	EL	Honig
1	EL	Essig

- 1 Die Zwiebeln schälen. Die Butter in einem Topf auf sehr kleiner Stufe zerlassen, Pfeffer, Salz, Honig und Essig einrühren.
- 2 Backrohr auf Grillfunktion einschalten.
- 3 Die Zwiebeln in eine feuerfeste Backofenform mit Deckel setzen. Die Buttermischung vorsichtig hineingießen.
- 4 20 Minuten zudeckt im Backrohr grillen.

## KAROTTEN-SPIESSE



8	Stk	Karotten
6	EL	Olivenöl
3	EL	Kräuter (TK)
70	g	Parmesan (gerieben)

- 1 Backrohr auf höchste Grillfunktion schalten.
- 2 Karotten putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. In einem Topf mit Salzwasser kurz vorgaren.
- 3 Öl und Kräuter verrühren, die Karottenstücke hineingeben und etwa 15 Minuten ziehen lassen.
- 4 Karotten auf Spieße stecken, in Parmesan wälzen und im Backrohr ca. 10 Minuten garen.

# Kartoffel - Rosenkohl Auflauf



Kartoffeln schälen, vierteln und in Stücke schneiden. Den Rosenkohl putzen und halbieren und zusammen mit den Kartoffeln mit Muskat, Zucker und Salz 10 Minuten kochen.

Zwiebel würfeln und mit den Hackfleisch anbraten. Zum Ende mit Salz und Paprika würzen.

Käse mit Sahne (oder Schmand, dann mit etwas Milch verlängern), Muskat, Salz, Pfeffer und etwas Paprika verrühren.

In einer gefetteten Auflaufform erst die Kartoffeln und den Rosenkohl füllen, dann das Hackfleisch und darauf die Käsemasse.

Alles für 15 - 20 Minuten bei 180 - 200°C im Grill überbacken.

**750 g** Kartoffel(n)

**1 kg** Rosenkohl

**1 Becher** Sahne, oder Schmand

**250 g** Käse, gerieben

**500 g** Hackfleisch, Rind oder gemischt

**1** Zwiebel(n)

Salz und Pfeffer

Muskat

Paprikapulver, edelsüß

Zucker

## KARTOFFEL SPIESSE



1 kg            Kartoffeln  
1 Prise        Salz

- 1 Kartoffeln schälen und in große Würfel schneiden.
- 2 Danach auf die Metall-Spieße stecken, salzen und auf den Grill legen.
- 3 Nebenbei öfters wenden, so lange grillen (ca. 20-25 Min.) bis sie goldgelb sind. Mit einer Dip Sauce, oder **Chilisoße** servieren oder zum Fleisch als Beilage zufügen.

## KNOBLAUCHFISOLEN VOM GRILL



400	g	Fisolen
8	Stk	Knoblauchzehen
4	EL	Olivenöl
1	Prise	Chili-Flocken
1	Prise	Salzflocken
1	Prise	Pfeffer

- 1** Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Fisolen waschen, putzen und in ca. 2-3 cm lange Stücke schneiden.
- 2** Ca. 15 x 15 cm große Rechtecke aus Alufolie vorbereiten. Die Fisolen darauflegen, mit Olivenöl beträufeln. Den Knoblauch darüber streuen, mit den Gewürzen abschmecken.
- 3** Die Alufolie zu Paketen falten, gut verschließen und auf den Grill legen. Je nach Größe der Pakete dauert es ungefähr eine Viertelstunde.

## KNUSPRIGER KARTOFFEL IM GRILLER



2	Stk	Kartoffeln
2	EL	Butter
2	EL	Öl
4	Prise	Salz und Pfeffer

- 1 Die Kartoffeln gut waschen und dann gut abtrocknen. Anschließend die Kartoffeln der Breite nach in Scheiben schneiden, dabei die Scheiben nicht ganz durchschneiden. Es sollte aussehen wie ein Fächer.
- 2 Die Kartoffel mit Butter und Öl bestreichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach die Kartoffel in Alufolie wickeln und in dem Kohlegriller direkt in die Kohle für ca. eine Stunde legen.

# KÜRBISSPALTEN IM SPECKMANTEL



1 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis  
150 g Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck  
Olivenöl  
Salz, Pfeffer

1. Den Hokkaido-Kürbis vierteln, entkernen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kürbisspalten mit 1-2 Scheiben Tiroler Speck g.g.A. Bauchspeck umwickeln, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und mit Olivenöl beträufeln.
2. Im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 10 Minuten backen. Danach die Kürbisspalten wenden und für weitere 5 Minuten backen.
3. Vor dem Servieren mit Salz und Pfeffer würzen.

## Mais-Räder



3 Maiskolben  
Butter  
Salz  
Holz- oder Metallspieße

1. Für die **Mais-Räder** die frischen Maiskolben gegebenenfalls von Schale und Härchen befreien. Mit einem scharfen Messer in Scheiben von ca. 2 cm schneiden. Auf Metallspieße stecken und zwischen den einzelnen Scheiben etwas Abstand lassen.
2. Die Mais-Räder auf dem heißen Grill von allen Seiten braten, bis die Maiskörner eine goldgelbe Farbe angenommen haben. Mit Butter bepinseln und je nach Geschmack etwas salzen.

### Tipp:

Dieses Rezept für **Mais-Räder** eignet sich besonders für das Grillen mit Kindern.

## MARONI IM SPECKMANTEL



10	Stk	Maronen (fertig gekocht bzw. gebraten)
10	Stk	Zahnstocher (zum Fixieren)
10	Schb	Speck (in Scheiben, mager)

- 1 Den Grill vorbereiten. Die Speckscheiben auf die Arbeitsfläche legen und jeweils eine Maroni am Ende einer Scheibe Speck auflegen.
- 2 Nun fest zusammen rollen und mit Zahnstochern fixieren.
- 3 Für 10 Min. bei 200°C auf den heißen Grill legen oder in das Backrohr, bis der Speck knusprig ist.

karamellierte Maronen: Butter in einer Pfanne schmelzen, Zucker dazu und rundherum mit dem Zucker in der heißen Pfanne überziehen.

## PAK CHOI VOM GRILL



1	kg	Pak Choi
1	TL	Kräutersalz
1	Prise	Pfeffer aus der Mühle

### Zutaten für die Gewürzbutter

50	g	Butter (zerlassen)
0.2	TL	Knoblauchpulver
0.2	TL	Paprikapulver
0.2	TL	Pfeffer aus der Mühle

- 1 Zuerst einmal den Grill auf mittlere bis hoher Hitze vorheizen und den Rost leicht einölen.
- 2 Dann Butter, Knoblauchpulver, Paprika und schwarzer Pfeffer vermischen. Den Pak Choi unten abschneiden, die Blätter abtrennen und waschen. Im Anschluss mit Kräutersalz und Pfeffer auf beiden Seiten würzen.
- 3 Nun die Pak Choi Blätter auf den vorgeheizten Grill legen und mit der Gewürzbutter bestreichen. Den Grill zumachen und für 3 bis 4 Minuten grillen, bis sich der Grillrost im Pak Choi abzeichnet und die Blätter an den Rändern kross sind.
- 4 Dann die Blätter umdrehen nochmal mit der Buttermischung bestreichen und ebenso grillen. Mit der restlichen Butter bestreichen und servieren.

## PESTOGRILLGEMÜSE



1	Stk	Knoblauchzehe
1	Bund	gemischte Kräuter
1	EL	Balsamico
2	EL	Olivenöl
1	Prise	Salz und Pfeffer
1	Stk	Aubergine
2	Stk	Zucchini

- 1 Den Knoblauch schälen und klein hacken. Die gemischten Kräuter waschen und zusammen mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer gut pürieren.
- 2 Die Aubergine und Zucchini waschen und in Scheiben schneiden. In eine großen Schüssel geben und zusammen mit dem Pesto vermischen, bis die Marinade überall auf dem Gemüse verteilt ist. Dann auf den Grill legen und beidseitig grillen.

## RADICCHIO GEGRILLT



500	g	Radicchio (längliche Sorte)
8	EL	Olivenöl
1	Prise	Salz und Pfeffer aus der Mühle
0.5	Stk	Zitrone (Saft)

- 1 Den Grill anheizen. Den Radicchio von den welken Blättern befreien, waschen, trocken tupfen und der Länge nach vierteln.
- 2 Eine ofenfeste Form mit etwas Öl ausstreichen und die Radicchioviertel nebeneinander hineinlegen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem übrigen Öl beträufeln.
- 3 Den Radicchio unter den heißen Grill, mit etwa 15 cm Abstand, ca. 12 Minuten grillen. Dabei nach der Hälfte der Zeit wenden.
- 4 Den Radicchio mit ganz wenig Zitronensaft beträufeln und warm oder lauwarm servieren.

## RADICCHIO MIT SPECK



4	Stk	Radicchio
3	EL	Zitronensaft
5	EL	Öl
16	Schb	Speck
1	TL	Kräutersalz

- 1 Den Radicchio waschen und trockenschütteln, halbieren.
- 2 Zitronensaft, Öl, Salz, und Pfeffer zu einem Dressing verrühren, über den Radicchio geben und 15 Minuten durchziehen lassen.
- 3 Je eine Radicchihälfte mit 2 Speckscheiben umwickeln und mit Zahnstocher feststecken.
- 4 Auf dem Grill auf jeder Seite etwa 3 Minuten braten.

# Regenbogenspieße

**vegane Grillspieße mit buntem Gemüse,  
ergibt 10 Spieße**



Blaue und helle Kartoffeln waschen, getrennt in gesalzenem Wasser aufkochen lassen und bissfest garen. Abgießen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Marinade das Olivenöl in eine kleine Schüssel geben. Knoblauch pressen, Chili klein schneiden und beides zusammen mit Rosmarin, Salz und Pfeffer in das Öl rühren. Beiseitestellen.

Zucchini und Karotte waschen und jeweils in 10 Scheiben schneiden. Die bunten Paprikahälften waschen und ebenfalls in 10 mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und vierteln. Die abgekühlten Kartoffeln halbieren. Alles in einer großen Schüssel gut mit der Marinade vermengen und abgedeckt 1 Stunde marinieren lassen.

Das Gemüse in den Farben des Regenbogens auf die Holzspieße stecken. Dabei mit den blauen Kartoffeln beginnen, anschließend rote Zwiebel, blaue Tomate, grüne Paprika, grüne Zucchini, helle Kartoffel, gelbe Paprika, gelbe Zucchini, Karotte, orange Paprika, orange Tomate, rote Paprika und zum Schluss eine rote Tomate aufspießen.

Die Spieße auf dem Grillrost ca. 8 Minuten rundherum grillen und anschließend servieren.

**Tipp:**

Je nach Saison und Fantasie könne auch gelbe Cherrytomaten, Auberginenstücke, Maiskolbenscheiben, Brokkoli usw. den Regenbogenspießen hinzugefügt werden oder ein Gemüse bzw. eine Farbe ersetzen.

## Zutaten für 4 Portionen:

### Für die Spieße:

- 10 Holzspieße
- Paprikaschote(n) jeweils eine
- 4 halbe** halbe in rot, gelb, grün und orange
- 2 kleine** Zucchini, grün und gelb
- 1 m.-große** Karotte(n)
- 30 kleine** Cherrytomate(n), 10 rote, 10 orange, 10 blaue
- 1 große** Zwiebel(n), rot
- 5 kleine** Kartoffel(n), lila
- 5 kleine** Kartoffel(n) hell

### Für die Marinade:

- 6 EL** Olivenöl
- 1 Zehe/n** Knoblauch
- 1** Chilischote(n)
- 1 TL, gehäuft** Rosmarin
- Salz und Pfeffer

## ROSMARINZWIEBELN



8	Stk	Zwiebeln
2	EL	Butter
1	EL	Rosmarin

- 1 Die Zwiebeln putzen und jede einzeln mit etwas Butter und Rosmarin in Alufolie einwickeln und direkt in die Kohle bzw. Grilltasse legen. Öfters umdrehen und ca. 20 Minuten grillen.

## SALATHERZ GEGRILLT



4	Stk	Salatherzen
1	EL	Olivenöl
2	EL	Parmesanflocken
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer

- 1 Die Salatherzen halbieren, waschen und trockentupfen. Mit Olivenöl bestreichen und salzen. Auf der Außen- und Innenseite am Grill oder in einer Grillpfanne kurz anbraten. Pfeffern und mit Parmesanflocken bestreut servieren.

## SALBEI-KARTOFFEL-SPIESS



1	kg	Kartoffel
3	Stk	Zitronen
1	Bund	Salbei
100	ml	Olivenöl
4	Stk	Knoblauchzehen
1	Prise	Salz
1	Prise	Pfeffer

- 1 Für die köstlichen Kartoffelspieße werden zunächst die Kartoffeln gewaschen und in einem Topf mit Salzwasser etwa 10 Minuten lang gekocht. Anschließend die Kartoffeln mit kaltem Wasser abschrecken und auskühlen lassen. Danach werden sie geschält und in Scheiben geschnitten.
- 2 Den Salbei nun ebenfalls waschen und abtropfen lassen. Die Zitrone schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Knoblauch ebenfalls schälen und fein hacken. Nun werden die Kartoffelscheiben abwechselnd mit den Zitronenstücken und dem Salbei auf die kleinen Spieße gesteckt. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl nun in eine Schüssel geben und mit dem fein gehackten Knoblauch verrühren. Die Kartoffelspieße mit dem Knoblauchöl bestreichen und auf dem Grill braten lassen.

## Semmelknödelsoufflé



500 g Weißbrot, ohne Kruste  
1 EL Öl  
100 g Speckwürfel  
50 g Butter  
500 ml Buttermilch

Das Weißbrot in Würfel schneiden. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und den Speck und die Schalotten darin anschwitzen. Zum Schluss die Butter hineingeben und schmelzen lassen. Auf die Brotwürfel gießen und gut vermischen. Die Buttermilch mit dem Eigelb verrühren und auch dazu geben. Gut abgedeckt etwa 2 Stunden ruhen lassen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse heben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in vorgefettete Soufflé Formen (180 ml) geben und diese in eine feuerfeste Auflaufform (auf dem Boden 2 Blätter Küchenpapier legen) stellen. Soviel Wasser in die Auflaufform geben, dass die Förmchen etwa 1,5 cm tief im Wasser stehen.

Den Grill vorbereiten für indirekte Hitze (180°C). Falls ein Holzkohlegrill verwendet wird, braucht man 2/3 Anzündkamin durchgeglühte Briketts. Die Förmchen im Wasserbad indirekt auf dem Grill platzieren und etwa 25 Minuten grillen bis sie gar (Stäbchenprobe) und leicht gebräunt sind. Beim Grillen den Grill bitte nicht öffnen, da sonst die Gefahr besteht, dass die Soufflés wieder zusammen fallen.

## SOMMERLICHE GEMÜSERÖLLCHEN FÜR DEN GRILL



300 g	Auberginen
400 g	Zucchini
100 g	rote Paprika
1 EL	Kräuter (je nach Geschmack)
5 EL	Olivenöl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Stk	Knoblauchzehe

- 1 Für die sommerliche Gemüseröllchen zuerst das Gemüse gründlich waschen. Danach Auberginen und Zucchini der Länge nach mit der Aufschnittmaschine in dünne Scheiben schneiden, kurz **blanchieren** und auf Küchenpapier etwas trocknen lassen.
- 2 Anschließend die Paprika entkernen und in dünne Spalten schneiden.
- 3 Den zerkleinerten Knoblauch mit Kräutern, Öl, Pfeffer und Salz mischen und das ganze Gemüse damit bestreichen.
- 4 Auf jede Auberginenscheibe eine Scheibe Zucchini und eine Paprikaspalte legen, aufrollen und auf einen Holzspieß stecken.
- 5 Die Röllchen nochmals mit ein wenig Öl einstreichen und in einer Grilltasse auf den heißen Grill geben - schon nach ca. 4 Minuten fertig - eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

## SPECK-BANANEN



2	Stk	Bananen
10	Schb	Speck
8	EL	Zitronensaft
40	g	Parmesan

- 1 Die Bananen schälen, in Zitronensaft einlegen und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
- 2 Die Bananen in 5 cm breite Stücke schneiden. Anschließend in Parmesan wälzen und mit den Speckstreifen umwickeln.
- 3 10 Minuten am Griller rundum anbraten.

Eher feste Bananen verwenden.

## SPECK-KARTOFFEL-SPIESSE



4 Stk      Kartoffel  
16 Schb      Speck

- 1 Die Kartoffel gut waschen und bürsten. Anschließend schälen. In einem Topf mit Salzwasser etwas 10 Minuten kochen. Sie dürfen nicht zu weich sein.
- 2 Etwas auskühlen lassen und in mundgerechte Würfel schneiden. Jeden Würfel mit je einer Scheibe Speck umwickeln.
- 3 Anschließend je 3-4 Kartoffeln auf einen Spieß stecken. Nun noch 5 Minuten rundum am Griller braten.

## SPECK-ZWIEBEL



4	Stk	Zwiebel
4	EL	Öl
0.5	TL	Salz
4	EL	Speck (gewürfelt)

- 1 Vier große Alufolienstücke mit Öl bestreichen.
- 2 Die Zwiebel schälen und mit einem Messer etwas aushöhlen. Mit dem gewürfelten Speck füllen, salzen und in die Folie einwickeln.
- 3 Die Zwiebel nun 20 Minuten grillen.

### 📍Tipps zum Rezept

Ev. vor dem Servieren noch etwas mit Paprika bestreuen.

## STOCKBROT



1	kg	Mehl
2	Pk	Trockenhefe
500	ml	Wasser (lauwarm)
1	EL	Salz
2	EL	Öl

- 1 Die Hefe und das lauwarme Wasser in eine Schüssel geben und verrühren. Das Salz und das Mehl sowie das Öl dazugeben, alles zu einem Teig rühren und 10 Minuten lang zu einem glatten Teig kneten.
- 2 An einem warmen Ort 50 Min. abgedeckt ruhen lassen.
- 3 Den Teig nach der Ruhezeit dann nochmals kurz kneten und in eine Handvoll Teig um die Spitze des Stocks wickeln. Das Stockbrot am Lagerfeuer oder am Grill einige Minuten garen.

Bitte auch darauf achten nicht zu nahe am Feuer zu sein, da sonst der Teig außen schwarz werden kann und innen noch roh ist.

# TIROLER MITTERNACHTS-GRÖSTL



2 große festkochende Kartoffeln  
2 Spitzpaprika  
1 rote Zwiebel  
½ Hokkaido Kürbis  
20 Blätter Petersilie  
100 g HANDL TYROL Tiroler Kaminwurzerl  
100 ml Gemüsesuppe  
2 EL Kürbiskerne  
Salz  
Pfeffer aus der Mühle  
Etwas Sauerrahm  
3 EL Sonnenblumenöl

1. Die Kartoffeln schälen, die Paprika vom Strunk befreien und entkernen. Kürbis, Kartoffeln und Paprika in gleich große Würfel schneiden (ca. daumennagelgroß) Die Zwiebel schälen und in feine Streifen, die Kaminwurzerl in kleine Stücke schneiden.
2. In einer Pfanne Öl erhitzen, die Tiroler Kaminwurzerl darin anbraten und aus der Pfanne nehmen.
3. Dann Kürbis, Zwiebeln, Kartoffeln und Paprika bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten weiterbraten, mit der Suppe ablöschen und 3-4 Minuten köcheln lassen.
4. Sobald der Kürbis und die Kartoffeln weich sind, die Petersilie dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das fertige Gericht mit Kürbiskernen und etwas Sauerrahm anrichten.

# TIROLER SPECKGRÖSTL



400 g Kartoffeln, festkochend  
1 große Zwiebel  
1 Knoblauch  
200 g gekochtes Rindfleisch  
160 g Feine Bacon Streifen  
Butter oder Schmalz zum Anbraten  
Salz, Pfeffer aus der Mühle  
Majoran  
frische Petersilie  
Kümmel  
4 Wachteleier  
4 Scheiben Feinster Bacon

1. Kartoffel am Vortag mit der Schale kochen und auskühlen lassen. Am darauffolgenden Tag schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Rindfleisch ebenso klein schneiden. Die Zwiebel fein aufschneiden.
2. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen und die geschnittenen Kartoffeln goldbraun anrösten. Die gebratenen Kartoffeln aus der Pfanne nehmen und das Bratfett aufbewahren.
3. Im restlichen Bratrückstand die Bacon Streifen anrösten. Die gekochten Rindfleischwürfel sowie die klein geschnittene Zwiebel untermischen. Alles gut durchmischen und kräftig anbraten.
4. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Majoran und etwas Kümmel würzen und frisch gepresstem Knoblauch abschmecken.
5. Gebratene Kartoffeln wieder dazu geben und vorsichtig unterheben. Die Bacon-Scheiben zu knusprigen Bacon-Chips braten. Am schnellsten geht das in der Mikrowelle. Die Bacon-Scheiben dafür auf einem Stück Küchenpapier ausbreiten, mit einem weiteren Stück abdecken. Dann in der Mikrowelle ca. 2-3 Minuten bei hoher Leistung goldbraun und knusprig braten. Im Backrohr dauert dieser Vorgang etwas länger: Ca. 12 Minuten braten die Bacon-Scheiben auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech (Umluft 175 °C).
6. Die Eier in einer weiteren Pfanne in Butter zu Spiegeleiern braten. Petersilie und Schnittlauch fein aufschneiden.
7.  
Das Gröstl mit den Spiegeleiern anrichten und mit Speck-Chip und den frisch gehackten Kräutern garnieren.

# TIROLER SPECK-KRAUT-STRUDEL



## Für den Teig:

150 g Mehl  
1 L Öl oder Butter  
 $\frac{1}{2}$  l Salz  
125 ml lauwarmes Wasser

## Für die Füllung:

1 Kopf Weißkraut (ca. 600 g)  
2 Zwiebeln  
100 g HANDL TYROL Feine Speckwürfel  
50 g Butter  
1 TL Zucker  
Salz und Pfeffer aus der Mühle  
1 TL Kümmelsamen  
2 Knoblauchzehen fein gerieben  
100ml Weißwein

## Zudem:

Mehl für die Arbeitsfläche  
zerlassene Butter zum Bestreichen

1. Für den Tiroler Speck-Krautstrudel zunächst das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde formen. Öl oder Butter, Salz und lauwarmes Wasser dazugeben. Nur so viel Wasser nehmen, dass sich ein elastischer und glatter Teig kneten lässt. Den Teig halbieren und zu Kugeln formen. Unter einer angewärmten Schüssel ca. 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung das Weißkraut waschen, den Strunk und die groben Rippen entfernen, vierteln und sehr fein schneiden oder am besten hobeln. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln.
3. Butter erhitzen, Zwiebeln und Feine Speckwürfel darin leicht anbraten. Weißkraut untermischen und mit Zucker, Salz, Pfeffer und zerstoßenem Kümmel würzen. Weißwein und eventuell ein wenig Wasser zugeben. Zugedeckt bei niedriger Hitze eine Viertelstunde dünsten und danach abkühlen lassen.
4. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Die beiden Portionen Strudelteig sehr dünn ausrollen. Auf einem bemehlten Küchentuch ausbreiten und das Weißkraut darauf verteilen. Den Strudelteig an den Seiten einschlagen, dann die beiden Strudel mithilfe des Küchentuchs aufrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Zu guter Letzt mit zerlassener Butter bestreichen und etwa 30 Minuten bei 200 °C backen.

## TOMATEN IM SPECKMANTEL



8	Stk	Cocktailtomaten
8	Stk	Speck (in Scheiben, mager)
8	Stk	Zahnstocher
1	Prise	Gewürze (Salz, Pfeffer etc.)

- 1 Den Speck flach auflegen, die Tomaten auf das Ende vom Speck legen und fest einrollen.
- 2 Mit Zahnstocher fixieren und mit Rosmarin und weiteren Gewürzen würzen.
- 3 Nun die Tomaten im Speckmantel auf den vorbereiteten, heißen Grill geben und für ca. 5-8 Min. grillen.

# Tornado Potato

Die Zubereitung der Tornado Potato ist ganz einfach. Ihr nehmt Kartoffeln und steckt sie auf einen Spieß, dann schneidet Ihr die Kartoffeln mit einem Messers spiralförmig ein und versucht dabei eine dünne Spirale zu schneiden. Dann müsst Ihr die Spirale mit leicht gesalzener, geschmolzener Butter bepinseln. Darauf gebt Ihr dann den Parmesan. Das Ganze grillt Ihr dann indirekt bei 200 Grad ca. 40-50 Minuten lang (am besten in einer Aluwanne) und wendet die Kartoffeln nach der Hälfte der Zeit. Fertig ist ein Snack, der Euch und eure Gäste optisch und geschmacklich beeindrucken wird.



## Wedges mit Sour Cream



In der Küche:

1. Zwiebeln, Knoblauch schälen und fein würfeln. Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Crème Fraiche, Frischkäse und Sauerrahm sowie Zwiebel, Knoblauch und Schnittlauch in einer Schüssel verrühren. Saft und Abrieb der Limette hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Abfüllen und kurz vor dem Servieren mit Chiliflocken bestreuen.
2. Kartoffeln waschen und in Spalten schneiden. Thymian waschen und Blätter abzupfen.

Am Grill:

1. Grill mit Weber® Grillplatte für direkte Hitze (ca.180°C) vorbereiten. Sollte ein 57cm Holzkohle Grill genutzt werden, wird ein halber Anzündkamin, gefüllt mit Weber Briketts, benötigt. Kartoffeln auf der Grillplatte platzieren und mit Thymian bestreuen.

2. Kartoffeln mit Öl und Thymian mischen. Kartoffeln 25 Minuten garen lassen, bis diese knusprig und goldbraun gefärbt sind. Spalten gelegentlich wenden. Mit Salz würzen und warm servieren.

12 Mittelgroße Kartoffeln  
4 Zweige Thymian  
100 ml Olivenöl  
50 g Crème Fraiche  
50 g Frischkäse  
200 g Sauerrahm  
1 Zwiebel, mittelgroß  
2 Knoblauchzehen  
1 Kleiner Bund Schnittlauch  
1 Limette, Saft und Abrieb  
1 TL Chiliflocken  
Salz, grobkörnig  
Pfeffer  
Zucker

## Wildes Knäckebrot



1 x	Wildschinken
1 Stück	Gouda
1 Bündel	Bärlauch
120 Gramm	Dinkelmehl
120 Gramm	Haferflocken
50 Gramm	Sesam
0.5 Teelöffel	Salz
2 Esslöffel	Olivenöl

1. Mehl, Haferflocken, Sesam, Salz, Öl, gehackter Bärlauch und 500 Milliliter Wasser in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Achtung: Der Teig ist sehr flüssig, das Wasser verdunstet anschließend beim backen.

2. Backofen auf 170 Grad Celsius vorheizen. Den Teig dünn auf zwei mit Backpapier ausgelegte Bleche streichen.

3. Nach 15 Minuten Backzeit die Bleche aus dem Ofen holen, den Teig mit einem Pizzaschneider in Scheiben schneiden. Nun mit einer Käseibe den Schinken und Käse darüberreiben (wenn der Schinken leicht angetrocknet ist, lässt er sich besser reiben). Anschließend weitere 60 Minuten backen. Gelegentlich die Ofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Dazu passt ein frischer Bärlauchdip.

## Wildes Stockbrot



250 Gramm	Mehl
0.5 Packung	Trockenbackhefe
10 Gramm	Butter
1 x	Eigelb
150 Milliliter	Milch
300 Gramm	Rehhack
1 x	Zwiebel , rot
1 Zehe	Knoblauch
1 Bündel	Petersilie
1 Bündel	Thymian
1 x	Salz und Pfeffer
1 Prise	Zucker
1 x	Zitronensaft

1. Ein Feuer schüren. Gut geeignet für das spätere Garen der Lebensmittel ist Buche.
2. Mehl, Eigelb, Milch, Salz, Pfeffer, Zucker, klein gehackte halbe Zwiebel und gerupfte Thymianblätter vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Den Teig abdecken und an einem warmen Ort für zirka 30 Minuten gehen lassen.
3. Rehhack mit Salz und Pfeffer würzen. Thymian, gehackte halbe Zwiebel und Knoblauch hinzugeben.
4. Haselnussäste zurecht schneiden und Zweige entfernen. Die Spitze mit Silberfolie einschlagen.
5. Rehhack um den Stock formen und über dem heruntergebrannten Feuer anrösten. Nicht vollständig durchgaren.
6. Den Teig mit mehlierten Händen zu einer Schlange formen und um das Rehhack wickeln. Leicht andrücken. Über dem Feuer garen bis der Teig schön knusprig ist.
7. Für den Dipp: Quark mit etwas Zitronensaft, gehackter Zwiebel und Knoblauch sowie Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

## WÜRZIGE EIERSCHWAMMERL-PAKETE VOM GRILL



400	g	Eierschwammerl
2	EL	Olivenöl
1	Prise	Salzflocken
1	Prise	Pfeffer
1	Bund	frische Kräuter (Rosmarin, Thymian, Majoran)

- 1 Die Eierschwammerl sorgfältig putzen und auf 4 Stück Alufolie aufteilen. Die Folie muss groß genug sein, um jeweils ein Viertel der Eierschwammerl in einem dichten Alu-Packerl zu verschließen.
- 2 Mit Olivenöl beträufeln, mit Salz und Pfeffer (nach Geschmack auch mit etwas Paprikapulver) abschmecken. In jedes Packerl ein paar Zweige Kräuter legen. Fest verschließen und auf dem Grill ca. 5 - 10 Minuten, je nach Größe der Schwammerl garen.

## Wurzelgemüse



500g Kartoffeln  
500g Karotten  
500g rote Beete  
4 Pastinaken  
6 Knoblauchzehen  
1 rote Zwiebel  
2 TL Olivenöl  
2 Zweige frischer Thymian  
Salz  
Pfeffer

### In der Küche:

- 01 Schäle und schneide jeweils 500g Kartoffeln, Karotten und Rote Beete, 4 Pastinaken und 1 rote Zwiebel in ca. 3x3cm große Stücke.
- 02 Lege das Gemüse in den Grillkorb.
- 03 Schäle 6 Knoblauchzehen, zerdrücke sie mit einer Messklinge und verteile sie über dem Gemüse.
- 04 Würze mit Salz und Pfeffer, lege 2 frische Thymianzweige auf das Gemüse und beträufel alles mit 2 EL Olivenöl.

### Am Grill:

- 01 Bereite den Grill für indirekte Wärme auf ca. 200°C vor. Wenn du einen 57cm Holzkohlegrill benutzt, benötigst du einen zu  $\frac{2}{3}$  gefüllten Anzündkamin mit Weber Briketts.
- 02 Wenn der Grill bereit ist, den Grillkorb auf indirekte Hitze stellen und den Deckel schließen.
- 03 Lass' das Gemüse nun für ca. 40 Minuten kochen oder warte bis es zart ist.

## Ziegenkäse in Walnusskruste



- 1 Ei
- 1 EL Wasser
- 60 g brauner Zucker
- 70 g gehackte Walnüsse
- 4 Stück Crottin de Sauvignon

1. Das Ei mit 1 EL Wasser leicht verkloppen.  
Die gehackten Walnüsse mit dem braunen Zucker mischen. Den Käse zunächst im Ei und anschließend in der Nussmischung wenden. Diesen sodann auf das Backpapier geben, kleine Päckchen machen und mit der Kordel an beiden Seiten zubinden.
2. Grill für indirekte mittlere Hitze vorbereiten (160-180 °C).  
Käsepäckchen auflegen und etwa 10 Minuten grillen.

## ZITRONENFISOLEN VOM GRILL



100	g	Fisolen
1	EL	Olivenöl
1	Spr	Zitronensaft
1	Stk	Zitronenscheibe
1	Prise	Meersalzflocken
1	Prise	Pfeffer

- 1 Fisolen waschen, putzen und kurz in Salzwasser blanchieren. Auf ein großes Stück Alufolie legen, mit Olivenöl und Zitronensaft beträufeln, salzen und Pfeffer.
- 2 Eine Zitronenscheibe darauflegen und die Alufolie zu einem gut verschlossenen Paket einschlagen. Auf dem Grill bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten garen.

## ZUCCHINI MIT MOZZARELLA



- 4 Stk **Zucchini**
- 4 Stk Mozzarella
- 4 Prise Kräutersalz und Pfeffer

- 1 Zucchini der Länge nach halbieren und etwas Fruchtfleisch mit einem Teelöffel entfernen.
- 2 Die längliche Höhle der Zucchini mit Mozzarella füllen und mit Kräutersalz und Pfeffer würzen.
- 3 Jedes Stück in eine Alufolie einwickeln und für ca. 15 Min auf den Grillrost legen.

Vor dem Einwickeln, ev. Öl beträufeln.

## ZUCCHINISCHEIBEN VOM GRILL



- 1 Stk große Zucchini
- 2 EL Olivenöl
- 1 Prise Salzflocken
- 1 Prise Mediterrane Kräuter

- 1 Zucchini waschen, Enden abschneiden, der Länge nach halbieren. Die weichen Kerne mit einem Löffel entfernen und in Scheiben schneiden.
- 2 Auf einem Teller oder einem Backblech auflegen, gründlich salzen und kurz schwitzen lassen. Wasser abtupfen. Zucchini umdrehen und wiederholen. Mit Öl bepinseln, mit mediterranen Kräutern würzen und auf dem Grill bei indirekter Hitze garen.

# Zwiebelkuchen Muffins



3 Platten Blätterteig  
1-2 Gemüsezwiebeln  
Butter  
100ml Sahne  
3 Eier  
Schinkenwürfel  
Gewürze Pfeffer, Salz, Muskatnuss,  
Paprikapulver und nach Geschmack  
etwas Currypulver

Zuerst legt Ihr die Blätterteigplatten zum auftauen auf ein Stück Backpapier. Dann fettet Ihr die Mulden der Muffinform mit Butter ein.

Als nächstes schält Ihr die Zwiebeln und schneidet sie in dünne Ringe. Die Zwiebeln bratet Ihr jetzt in einer Pfanne in Butter goldbraun an.

Danach verrührt Ihr die Eier, die Sahne und das Gewürz zu einem Guss.

Jetzt kleidet Ihr die gebutterten Muffinmulden mit dem Blätterteig aus und gebt die Zwiebeln hinein. Danach gebt Ihr die Schinkenwürfel obendrauf und zum Schluss begießt Ihr die Muffins mit dem Guss, den Ihr gerade gemacht hat.

Das Ganze wird jetzt bei ca.200 Grad 30-45 Minuten gebacken.

# Bayrischer Krautsalat mit Speck



Den Kohl vierteln, putzen, waschen und in feine Streifen schneiden. Mit Salz vermischen und zugedeckt ziehen lassen, bis die anderen Zutaten vorbereitet sind.

Den Speck klein würfeln und bei schwachen Hitze unter häufigem Wenden braten, bis das Fett austritt; er soll dabei nicht bräunen. Zwiebeln abziehen, fein zerkleinern, zugeben und unter Rühren glasig braten. Essig und Brühe dazugeben und aufkochen lassen, dabei rühren, bis sich der Bratsatz löst. Kümmel, Senf und Öl unterrühren.

Das Kraut mit dieser Marinade mischen und zugedeckt bei Zimmertemperatur etwa 3 Stunden ziehen lassen.

Den Krautsalat mit reichlich Pfeffer aus der Mühle würzen und noch einmal mit Salz abschmecken.

**750 g** Weißkohl

**1 TL** Salz

**100 g** Speck, durchwachsenen

**1 kleine** Zwiebel(n)

**3 EL** Weißweinessig

**1/8 Liter** Gemüsebrühe

**1/2 EL** Kümmel, ganz oder gemahlen

**1 TL** Senf, scharfer

**4 EL** Öl

Pfeffer, schwarzer

# Feijoada brasileira – Schwarze-Bohnen Eintopf



400 g getrocknete schwarze Bohnen  
2 EL Butterschmalz oder Öl  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
500 g Rindsgulaschfleisch in 4 cm Stücken  
1½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (1,5 g)  
1 Liter Wasser  
1 Lorbeerblatt  
Filets einer ½ Orange, in kleinen Stücken  
2 EL Schnaps  
200 g Calabresa-Wurst oder Chorizo  
Salz (optional)  
1 EL griffiges Mehl zum Stauben (optional)  
Maniokmehl (Farofa) zum Servieren

1. Bohnen waschen und über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
2. Am nächsten Tag die Zwiebel längs halbieren und fein ringelig schneiden, den Knoblauch pressen.
3. Zwiebeln bei hoher Hitze unter ständigem Rühren 5 Minuten in einem großen Topf mit schwerem Boden rösten, auf mäßige Hitze reduzieren, Knoblauch zugeben und weitere 10 Minuten andünsten.
4. Die Bohnen absieben, abbrausen und zu den Zwiebeln geben. Mit Wasser aufgießen, Lorbeerblatt, Schnaps und Orange zugeben und zum Kochen bringen.
5. Das Rindfleisch mit reichlich Pfeffer würzen und auf die Bohnen setzen. Es sollte gerade eben mit Wasser bedeckt sein. Alles aufkochen und 1½ Stunden bei geringer Hitze zugedeckt köcheln lassen.
6. Chorizo in Scheiben schneiden, zugeben und weitere 1½ Stunden zugedeckt köcheln lassen. Deckel abnehmen und nochmals rund ½ Stunde kochen. Bei Bedarf salzen.
7. Nach Ende der Kochzeit sollten die Bohnen und Fleisch weich sein, aber nicht zerfallen und die Sauce cremig eingedickt sein. Ist die Feijoada zu flüssig, kann sie entweder mit Mehl gestaubt werden oder abgekühlt und am nächsten Tag nochmals aufgewärmt werden – so dickt sie deutlich ein, meist muss dann beim Aufwärmen noch Wasser zugegeben werden .

# Bayrische Breznknödel



3 altbackene Brezn

0,2 L Milch

2 Eier

etwas Butter

1 Zwiebel(n)

ganz wenig frisch geriebene Muskatnuss

1/2 Bund Petersilie

etwas Salz

etwas Pfeffer

Schneide die Brezn in dünne Scheiben. Erhitze die Milch in einem kleinen Topf bis sie lauwarm ist. Hacke die Zwiebel und die Petersilie. Schwitze die Zwiebel in etwas heißer Butter in einer Pfanne an.

Gib die Brezn in eine große Schüssel. Schütte die lauwarme Milch hinzu. Gib nun die angeschwitzten Zwiebeln, die Eier und die gehackte Petersilie dazu. Reibe etwas Muskatnuss hinein und würze die Teigmasse zusätzlich noch mit Salz und Pfeffer. Etwas weniger Salz als bei anderen Knödeln, die Brezn schmecken schon sehr intensiv. Knete den Teig leicht durch und lass ihn zugedeckt ca. 20 Minuten stehen. Erhitze vor Ablauf der 20 Minuten etwas Salzwasser bis zum Siedepunkt.

Knete den Teig nochmals ohne Druck durch und forme mit nassen Fingern 4 runde Knödel aus dem Teig. Lass die Knödel nun mit einem Schaumlöffel zu Wasser. Im simmernden, nicht kochenden Wasser, sollten die Knödel ca. 20 Minuten ziehen.

Guten Appetit!

# Bulgursalat



- 250g Bulgur
- 4 Frühlingszwiebeln in feine Ringe geschnitten
- 1 Knoblauchzehe fein gehackt
- 2 Esslöffel Tomatenmark
- 500ml Gemüsebrühe
- 8 Cocktailtomaten in feine Würfel geschnitten
- ½ Salatgurke ohne die Kerne in der Mitte oder 1 mini Salatgurke in feine Würfel geschnitten
- ½ Bund glatte Petersilie fein gehackt
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 4 Esslöffel Olivenöl
- Salz / Pfeffer
- ½ Teelöffel Kreuzkümmel
- ½ Teelöffel Cayenne Pfeffer oder 1 Teelöffel Harissapaste
- 1 große Spitzpaprika fein gehackt
- Fetakäse nach Geschmack
- Römersalat

Als erstes bratet Ihr den Knoblauch und die Paprikawürfel in einem Esslöffel Olivenöl an. Dann gebt Ihr das Tomatenmark dazu und lasst es ganz kurz dem Knoblauch und der Paprika braten. Jetzt gießt Ihr die Brühe in den Topf und gebt den Bulgur dazu. Den Bulgur lasst Ihr dann kurz aufkochen und stellt den Topf dann zum quellen des Bulgurs auf die Seite.

Den weichen und abgekühlten Bulgur (wir geben ihn zum Abkühlen in eine große flache Schale) vermischt Ihr mit den Tomatenwürfelchen, den Frühlingszwiebeln, dem Zitronensaft, den Kräutern, den Gewürzen und dem restlichen Olivenöl zum Bulgursalat.

Den Bulgursalat könnt Ihr jetzt kurz durchziehen lassen und ihn zu kleinen Bällchen geformt in jeweils ein Blatt Römersalat legen und wenn Ihr mögt mit Feta bestreut essen.

## Bulgur-Salat mit Rehfilets und frischer Petersilie



600 Gramm	Rehfilet
175 Gramm	Bulgur
1 Zehe	Knoblauch
3 x	Lauchzwiebeln
2 x	Zitronen , Saft
1 Prise	Cumin
6 Esslöffel	Olivenöl
4 x	Tomaten
3 Esslöffel	Pinienkerne
0.5 Bündel	Minze
2 Bündel	Petersilie , glatt
75 Gramm	Pecorino
1 x	Salz und Pfeffer

1. Bulgur nach Packungsanweisung kochen. Knoblauch schälen und würfeln, Lauchzwiebeln in kleine Ringe schneiden. Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Cumin und 4 EL Olivenöl vermengen. Tomaten vierteln, entkernen und klein würfeln. Dressing, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Tomaten mit dem Bulgur mischen. Etwa 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett vorsichtig braun werden lassen. Kräuter säubern, grob hacken und zum Bulgur geben. Salat mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Mit Pinienkernen und geraspelttem Pecorino anrichten.
3. Die Rehfilets salzen und pfeffern und in 2 EL Olivenöl von allen Seiten ca. 2 Minuten anbraten. Filets herausnehmen, in Alufolie wickeln und 5 Minuten ruhen lassen. Filets schräg anschneiden und auf dem Salat anrichten.

# Cremige Polenta



70g Polenta Grieß  
300ml Milch  
1 Knoblauchzehe  
300ml Wasser  
1 Lorbeerblatt  
20g Butter  
2 Esslöffel geriebener Parmesan  
Salz  
Pfeffer

Ihr bringt in einer Pfanne die Milch und das Wasser zusammen mit dem Lorbeerblatt und dem Knoblauch zum Kochen. Dann rührt Ihr die Polenta ein und lasst sie für ca. 1 Minute unter ständigem Rühren kochen. Danach stellt Ihr die cremige Polenta warm und lasst sie 20 Minuten ruhen. Während die Polenta ruht wird sie eine sehr feine und cremige Konsistenz bilden. Am Anfang glaubt man gar nicht, wie viel Flüssigkeit von den 70g Maisgrieß gebunden werden.

Nachdem die cremige Polenta 20 Minuten aufgequollen ist, entfernt Ihr einfach das Lorbeerblatt und den Knoblauch.

Im letzten Schritt rührt Ihr die Butter und den geriebenen Hartkäse unter die Polenta und schmeckt sie mit Pfeffer und Salz ab.

# Curry Zucchini Salat süß sauer



1kg Zucchini  
2 rote Paprika  
1 Gemüsezwiebel  
1 Tasse Zucker  
Salz  
1 ½ Tassen weißer Balsamico  
1 Esslöffel Currypulver  
Pfeffer

Je nachdem, wie groß Eure Zucchini sind solltet Ihr das weiche und kernige Innenleben entfernen. Wenn Ihr kleine Zucchini habt könnt Ihr Euch diesen Schritt sparen.

Als nächstes putzt Ihr die Paprika und schält die Zwiebel. Die Zucchini, die Paprikas und die Zwiebel schneidet Ihr nun in grobe Stücke und raspelt sie. Das geraspelte Gemüse vermischt Ihr jetzt mit einer großen Prise Salz und stellt es für ca. 1,5 Stunden beiseite.

Nach dem Durchziehen sollte sich Flüssigkeit aus dem geraspelten Gemüse gezogen haben. Im nächsten Schritt gebt Ihr das Gemüse zusammen mit der Flüssigkeit in einen Topf. Dazu kommen dann der Zucker, der Essig, der Pfeffer und das Currypulver. Danach erhitzt Ihr den Curry Zucchini Salat süß sauer und lasst ihn für ca. 5 Minuten kochen.

Im nächsten Schritt füllt Ihr den Curry Zucchini Salat süß sauer mit der Flüssigkeit noch heiß in saubere Twist off Gläser. So ist der Salat kühl gelagert für einige Wochen haltbar. Ihr könnt den Salat natürlich auch abkühlen lassen und gleich genießen.

# Eierschwammerlschmarren



150 g Eierschwammerl  
0.5 Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
1 EL Butter  
etwas Salz  
etwas Pfeffer  
1 EL gehackte Petersilie  
2 Eier  
60 g Mehl  
125 ml Milch  
Öl zum Braten  
Petersilie für die Garnitur

Eierschwammerln putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden.

In einer Pfanne etwas Butter aufschäumen, Zwiebel darin andünsten. Knoblauch und Schwammerln zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Schwammerln weich dünsten, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Dann Petersilie einrühren.

Backrohr auf 200 °C vorheizen.

Eier in Eiklar und Eidotter trennen. Eidotter mit Mehl und Milch zu einem Teig verrühren. Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben.

Eierschwammerln ohne Flüssigkeit (am besten vorher abseihen) in den Teig mischen.

In einer beschichteten, feuerfesten Pfanne etwas Öl erhitzen. Die Masse eingießen und im Rohr ca. 8 Minuten lang backen.

Aus dem Rohr nehmen und wenden. Etwas Butter begeben und goldgelb fertig backen.

Den Schmarren mit einer Gabel zerreißen und mit Petersilie bestreuen.

# GEBACKENE SPECKKNÖDEL



1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
200 g Feine Speckwürfel  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer  
1 TL getrockneter Majoran  
1 EL gehackte Petersilie  
250 g Knödelbrot  
4 Eier  
200 ml Milch  
2-3 EL glattes Mehl  
ausreichend Frittierfett  
eine kräftige Rindssuppe

1. Zwiebel und Knoblauch zusammen mit den feinen Speckwürfeln in Butter goldbraun anrösten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie verrühren und mit Knödelbrot mischen.
2. Eier, Milch und Mehl untermengen und die Masse 15 Minuten durchziehen lassen.
3. Das Frittierfett auf ca. 170 °C erhitzen. Die Masse zu kleinen Knödeln formen und für 3-4 Minuten schwimmend goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.
4. Die Speckknödel in tiefen Tellern verteilen, mit einem Schöpfer Suppe übergießen und mit Schnittlauch bestreuen.

# Kartoffelwaffeln



500 g Kartoffeln (gekocht, gerieben oder gestampft)

3 Stk. Zwiebeln (groß)

150 g zerlassene Butter

2 Ta. Milch

4 Stk. Eier

2 TL Salz

1 Einh. Backpulver

250 g Mehl

etwas Muskat

etwas Pfeffer

etwas Zucker

- 1 Alle Zutaten zu einem Teig verrühren und in einem normalen Waffeleisen goldbraun backen.
- 2 Schmecken heiß am besten! Dazu passt Käuterquark. Gut erweiterbar mit Gewürzen aus dem Garten und/oder feinen Schinkenstreifen.

# Allgäuer Käsespätzle oder auch Bayrische Kasspatzn



Vermenge das Mehl mit Wasser, Eiern und Salz. Rühre die Zutaten um, bis du einen schönen sämigen, leicht glänzenden Teig erhältst. Ich würde das Wasser nach und nach zugeben, so merkst du schnell, wann der Teig die optimale Konsistenz erreicht hat. Lass den Teig einige Minuten quellen.

Erhitze in einem großen Topf Salzwasser für die Spätzle.

Heize deinen Backofen auf 100 Grad Umluft vor.

Reibe den Käse und vermische die Sorten miteinander.

Schneide die Zwiebeln in Ringe und wälze die Ringe in etwas Mehl. Ich mische unter das Mehl für die Zwiebeln immer noch etwas Paprikapulver, aber das ist Geschmackssache.

## Für den Spätzleteig:

500 g Weizenmehl / Spätzlemehl  
5 Eier  
bis zu 200 ml (ein Glas) (Mineral-)wasser  
1 Prise Salz

## Für den KÄSE in Käsespätzle:

200 g Allgäuer Emmentaler  
200 g Alter Bergkäse  
100 g Weißlacker oder Romadur

## Für die Röstzwiebeln:

reichlich Butterschmalz

4 Zwiebeln

## zum Dekorieren

gehackten Schnittlauch oder Petersilie

# Kokos Ananas Curry



- 250ml Kokosmilch
- ½ Ananas frisch
- 1 Päckchen Kaiserschoten
- 3 Karotten
- 1 Esslöffel Java Currypulver
- 1 rote Peperoni
- 3 Lauchzwiebeln
- 1 Esslöffel Speiseöl
- 1 Esslöffel Speisestärke in etwas Wasser gelöst
- Je eine Prise Salz
- 1 Teelöffel Fischsauce
- 1 Limette

Für das Kokos Ananas Curry schneidet Ihr die frischen Ananas in Würfel und die Karotten in längliche dickere Streifen. Die Lauchzwiebel und die Peperoni werden in feine Ringe geschnitten.

In einer großen Pfanne, oder einem Wok erhitzt Ihr das Öl. Wir hatten den Wok in das Weber GBS-System eingehängt und 20 Briketts darunter. Als erstes gebt Ihr die Karotten dazu, wenn diese etwas angebraten sind kommt die Ananas hinein und Ihr lasst sie etwas anbräunen und damit karamellisieren. Jetzt gebt das Currypulver in das Kokos Ananas Curry und lasst es anrösten. Danach löscht Ihr das Kokos Ananas Curry mit der Kokosmilch ab und gebt, wenn die Sauce zu dünn ist, etwas von der Speisestärke hinein. Das Curry soll jetzt aufkochen und dann kommen fast zum Schluss die Lauchzwiebeln und die Kaiserschoten dazu. Lasst das Kokos Ananas Curry jetzt noch ca. 1 Minute kochen und nehmt es dann von der Hitze.

Zuletzt schmeckt Ihr mit Salz, Fischsauce und Limette ab.

# Maronen-Rosenkohl mit Speck



**500 g** Rosenkohl

**50 g** Speck, durchwachsen, in  
Scheiben

**150 g** Marone(n), (vakuumiert)

**2 TL** Butter

**1 Prise(n)** Zucker

**etwas** Salz und Pfeffer

Rosenkohl putzen, dabei die äußeren Blätter entfernen. Den Strunk jeweils dünn abschneiden und die Röschen an der Schnittstelle kreuzförmig einschneiden. Große Röschen halbieren. Rosenkohl in kochendem Salzwasser 8 bis 10 Minuten garen, abgießen und gut abtropfen lassen.

Speckscheiben in dünne Streifen schneiden. Maronen je nach Größe halbieren. Speck in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten. Butter zugeben und zerlassen. Maronen und 1 Prise Zucker zugeben und 2 Minuten mitbraten. Rosenkohl untermischen und mit etwas Salz und Pfeffer würzen.



# Pikante Reispfanne

**2 Ta. Reis (Parboild)**

**2 Ta. Hühnerbrühe**

**1 Stk. Chili (Wer Kinder hat lässt das weg)** Gemüse  
(Einzeln oder als Mischung aus der Dose)

**100 g Zuckermais**

**100 g Paprika**

**100 g Erbsen**

**etwas Olivenöl (zum Anbraten)**

**etwas Salz**

**etwas Pfeffer (aus der Mühle)**

**1 Stk. Zwiebel (gehackt)**

- 1 Die Zwiebel im heißen Öl anbraten.
- 2 Dann den Reis zugeben und ein paar Minuten anbraten.
- 3 Dann die Brühe und das Gemüse sowie die Chili zugeben.
- 4 Alles bei mäßiger Hitze ziehen lassen. Dann und wann mal nachsehen, ob die Pfanne nicht trockenläuft. Falls ja etwas Wasser zugeben.

# Pinzgauer Kaspressknödel



- 500g Knödelbrot
- 1 Zwiebel in feine Würfel geschnitten
- 2 Esslöffel Petersilie gehackt
- 500g Bierkäse oder Bergkäse in Würfelchen geschnitten
- 6 Eier Größe M
- 250ml Wasser
- 250g Mehl
- 1 Esslöffel Öl
- Butterschmalz
- Salz und Pfeffer

Als erstes befreit Ihr den Käse von seiner Rinde und schneidet ihn in Würfelchen. Danach bratet Ihr die Zwiebelwürfelchen im Öl goldgelb an und vermischt sie dann mit dem Knödelbrot. Dann gebt ihr zu dem Knödelbrot noch den vorbereiteten Käse, die Petersilie und etwas Pfeffer und Salz. Die Salzmenge hängt stark davon ab wie salzig der von Euch verwendete Käse ist.

Als nächstes verrührt ihr die Eier mit dem Wasser, gebt beides zur Pinzgauer Kaspressknödel Mischung dazu und mengt alles gut durch. Die Mischung lasst ihr jetzt ca. 10 Minuten ruhen, damit das Knödelbrot aufweichen kann.

Danach gebt Ihr noch das Mehl dazu und vermengt die Masse. Jetzt könnt Ihr auch noch einmal mit Pfeffer und Salz abschmecken. Dann formt Ihr aus der Masse ca. 20 flachen Knödel.

Die Pinzgauer Kaspressknödel bratet ihr jetzt bei schwacher Hitze in Butterschmalz an, bis sie eine goldgelbe Farbe haben.

# Rosenkohlauflauf mit Cabanossi



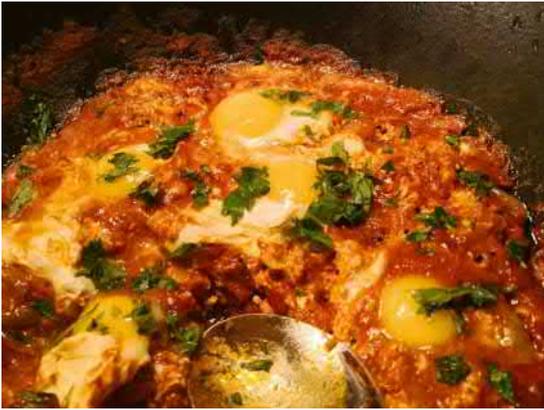
Den Rosenkohl putzen, die Außenblätter entfernen, den Strunk kreuzweise einschneiden, waschen und 15 Minuten in Salzwasser kochen. Die Cabanossi in Scheiben schneiden und die Zwiebeln würfeln.

Die Zwiebelwürfel mit den Cabanossischeiben in Öl anbraten. In einem zweiten Topf Fett erhitzen, mit dem Mehl anschwitzen und 125 ml Brühe und 125 ml Milch zugießen. Den Schmelzkäse zugeben und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Thymian würzen.

Den Rosenkohl mit den Cabanossi und den Zwiebeln in eine Auflaufform geben, mit der Käsesauce übergießen und 15 Minuten bei 225 °C im Ofen überbacken.

- 750 g** Rosenkohl
- 2** Zwiebel(n)
- Rapsöl
- Salz
- 200 g** Cabanossi
- 30 g** Mehl
- 125 ml** Brühe
- 125 ml** Milch
- 100 g** Sahne-Schmelzkäse
- Pfeffer
- Muskat
- Thymian

# Shakshuka – Israelisches Nationalgericht



als Beilage Weißbrot

4 Zehen Knoblauch

6 EL Olivenöl

1/2 Schote Chili

4 Pepperoni

1/2 Bund Frühlingszwiebel(n)

1 EL Paprikamark

2 Dosen Dosentomaten

**Gewürze:**

4 TL (edelsüß) Paprikapulver

1/2 Stange Zimt

1 EL Meersalz

1 TL Kardamom

1 TL Kreuzkümmel (Cumin)

1 TL Koriander

1 TL Brauner Zucker

1 TL Schwarzkümmel

**Zum Schluss:**

6 Eier

1 Bunde (gehackt) Petersilie

Schneide die Chilischote und die Peperoni in Ringe, die Frühlingszwiebel und den Knoblauch in Scheiben und hack die Petersilie.

Erhitze eine schwere gusseiserne Pfanne (ich nehme immer meinen Wok), gib drei Esslöffel Olivenöl hinein und schwitze zunächst die in Streifen geschnittene Chili und den Knoblauch etwas an.

Gib dann rasch Peperoni und Frühlingszwiebeln in Scheiben geschnitten dazu und rühre weiter. Nachdem etwa 3 Minuten bei mittlerer bis starker Hitze vergangen sind, lösche mit Paprikapaste ab und röste diese unter Rühren kurz an.

Gib nun die Tomaten dazu. Dr. Shakshuka nimmt übrigens nur frische, was ich in Israel natürlich auch tun würde. Im deutschen Winter empfehle ich dir aber auf Dosentomaten zurückzugreifen. Die sind dann einfach deutlich aromatischer. Wenn du im Sommer gute frische Tomaten kriegst, ist das natürlich das Mittel der Wahl.

Lass deine Shakshuka nun 6 bis 7 Minuten bei größerer Hitze köcheln und sich etwas reduzieren. Rühre immer wieder etwas um.

Jetzt ist auch der Zeitpunkt noch das restliche Olivenöl dazu zugeben.

Nachdem deine Shakshuka schön eingekocht ist, füge das Meersalz, Paprika edelsüß, eine Zimtstange, Cumin, braunen Zucker, Schwarzkümmel, Kardamon und Koriander hinzu. Diese Geschmacksexplosion macht das Gericht so besonders. Rühre sofort gut um und lass alles noch 2 Minuten ziehen.

Jetzt kommt der spannende Teil. Versuche je nach Konsistenz deiner Shakshuka Mulden für die Eier zu bilden.

Jetzt kommt die richtig große Hitze. Heize deine Pfanne gut ein, dass alles schön blubbert. Schlag die Eier auf und gib sie in die Mulden. Fahre nun mit dem Stiel eines Löffels in das Eiweiß um es schön zu verteilen, Das Eigelb bleibt ganz.

Lass die Eier stocken, nimm immer ein Ei mit Tomatensoße je Portion aus der Pfanne streu die gehackte Petersilie drüber und serviere sofort.

# TIROLER BAUERNOMELETTE



200 g Feine Speckwürfel  
1 EL Butter  
3 Zwiebeln  
8 Eier  
75 ml Sahne  
Salz, Pfeffer  
80g Petersilie

1. Butter in der Pfanne warm werden lassen und die Feinen Speckwürfel darin knusprig braten. Zwiebel in sehr feine Streifen schneiden und zugeben, 2-3 Minuten dünsten.
2. Eier und Sahne mit dem Schneebesen verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Petersilie hacken und untermischen.
3. Das Ei-Sahne-Gemisch über die Zwiebel-Speck-Mischung geben und zugedeckt stocken lassen. Danach vorsichtig umdrehen und einige Minuten anbraten.

# Vietnamesische Frühlingsrollen mit Dip



## Füllung für die Frühlingsrollen:

Knoblauch zusammen mit den Eiern in der Küchenmaschine hacken, die Garnelen dazugeben, hacken. Schweinehackfleisch dazu, nochmals kurz hacken. Pfeffer und Nuoc mam dazu, wieder kurz hacken.

Alle Zutaten in eine größere Schüssel umfüllen.

Den gehackten Koriander, die in Ringen geschnittenen Frühlingszwiebeln, die kleingeschnittenen Glasnudeln und die gehackten Mu-Err-Pilze unterrühren, erneut mit Nuoc mam (Fischsauce) und Pfeffer abschmecken.

## Für den Dip:

Knoblauch, Chili und Zitronengras hacken, im Mörser mit dem Zucker zu einer Paste zerreiben, Nuoc mam (Fischsauce) und Limettensaft einrühren, mit Wasser verdünnen, bis gewünschter Geschmack/Menge erreicht ist.

- 500 g** Hackfleisch vom Schwein
- 250 g** Garnele(n), gehackt
- 70 g** Glasnudeln, in heißem Wasser eingeweicht, kleingeschnitten
- 3 EL** Mu-Err-Pilze, getrocknet, eingeweicht, feingehackt
- 6** Frühlingszwiebel(n), in dünnen Ringen
- 3 Zweig/e** Koriandergrün, nur die Blätter, feingehackt
- 2** Ei(er), aufgeschlagen
- 1 Prise(n)** Pfeffer, frisch gemahlen
- 8 EL** Fischsauce, vietnamesische (Nuoc mam)

## Für den Dip:

- 6 EL** Fischsauce, vietnamesische (Nuoc mam)
- 2 EL** Limettensaft
- 150 ml** Wasser
- 1 Knolle/n** Knoblauch, chinesischer
- ½** Chilischote(n), rote, entkernt, gehackt
- 3 Stange/n** Zitronengras, das innere weiße in dünnen Ringen
- 1 EL** Zucker
- 2 Liter** Öl, (Raps- oder Erdnussöl) zum Frittieren

## Weitere Zubereitung:

Frühlingsrollenpapier (Durchmesser 20-22cm, rund, 1 Pck. 400g) Blatt für Blatt kurz in kaltem Wasser einweichen bzw. kurz durchs Wasser ziehen.

1 Blatt auf ein Kunststoffbrettchen (kein Holz, nimmt zu viel Flüssigkeit auf) legen, 1 EL der Füllung mittig auf das untere Drittel des Frühlingsrollenpapiers verteilen, 1x umschlagen, dann rechten und linken Seitenrand zur Mitte umklappen, dann bis zum Ende aufrollen. Auf einen mit Öl eingepinselten Teller legen.

Nach und nach die Frühlingsrollen auf diese Art und Weise herstellen (bitte nicht zu dicht aneinander legen, sie kleben sonst)

## Frittieren:

Fritteuse auf 180°C einstellen.

Frühlingsrollen nach und nach in ca. 7 Minuten frittieren (nicht zu viele Rollen auf einmal ins heiße Fett geben - es kühlt sonst zu sehr ab und die Rollen saugen sich dann voll mit Öl), auf Küchenpapier abtropfen lassen.

## Präsentation:

Rollen 1-2 mal (je nach Bedarf) schräg durchschneiden, mit dem Dip beträufeln, den Rest des Dips separat dazu reichen.

Diese vietnamesischen Frühlingsrollen können gut am Vortag zubereitet werden - dann nur noch nicht durchschneiden und auch noch nicht mit dem Dip beträufeln.

Am Tag der Party die Rollen schräg durchschneiden (oder auch nicht), mit dem Dip beträufeln und bei 180°C Umluft im Backofen in ca. 10 Minuten erhitzen.

## Wok-Gemüse



Zucchini, Fenchel und Paprika in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch in 0,5 cm große Würfel schneiden. Nun Öl in den heißen Wok geben, warten bis das Öl leichte Schlieren zieht. Jetzt das ganze Gemüse in den Wok geben und bissfest anschwitzen. Nach rund 2 Minuten den Rosmarin zugeben. Das Gemüse mit Brühe, Salz und Pfeffer abschmecken.

200 g Zucchini  
50 g rote Zwiebeln  
1 Zweige Rosmarin  
50 ml Olivenöl  
90 ml Gemüsebrühe  
etwas grobes Salz, Pfeffer  
1 Zehen Knoblauch, ganz und geschält  
200 g Fenchelknollen  
100 g Paprika, rot  
100 g Paprika, gelb