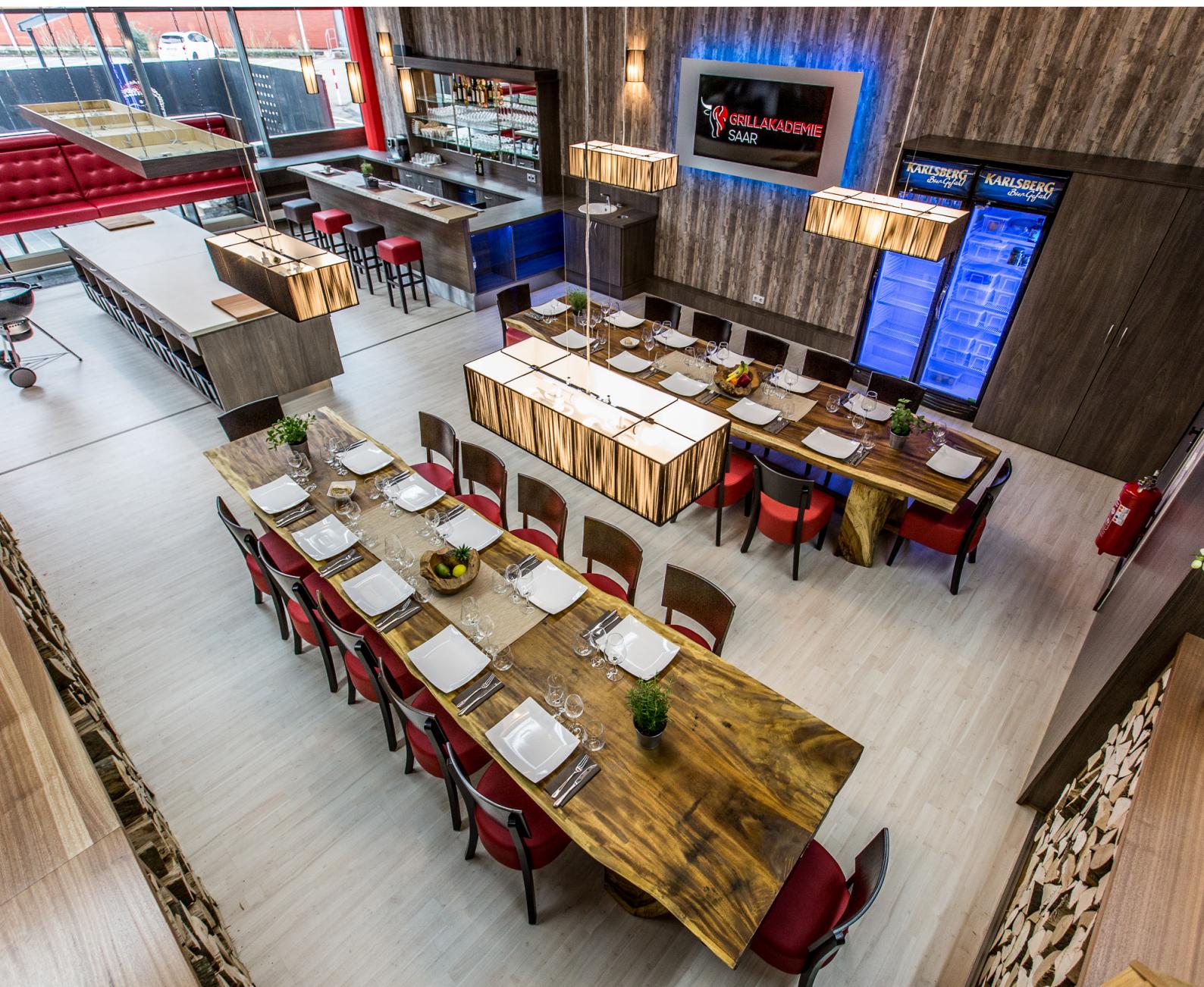


Saarland Grillkurs – Das Saarland grüßt die Welt in der GRILLAKADEMIE SAAR



Vielen Dank für Ihren Besuch in der **GRILLAKADEMIE** SAAR.

Wir hoffen der Abend war für Sie so unterhaltsam wie für uns und weil Sie jetzt ein echter Grillmeister sind brauchen Sie auch die richtigen Rezepte für einen gelungenen Grillabend. Die Rezepte die Sie hier finden haben wir gemeinsam zubereitet und inspiriert Sie hoffentlich für eigene Ideen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und freuen uns jederzeit wieder über einen Besuch von Ihnen.

Mit kulinarischen Grüßen

Das Team der **GRILLAKADEMIE** SAAR

Inhaltsverzeichnis

Endiviensalat mit Speck Vinaigrette und Spiegelei	SEITE 4
Dibbelabbes mit Mettwurst	SEITE 5
Gefillde im Blätterteig	SEITE 6
Rahmsauerkraut	SEITE 7
Gegrillter und gefüllter Schweinebauch, mit Karotten-Kartoffelgemüse	SEITE 8
Rostige Ritter mit gegrillten Pfirsichen und Heidelbeer-Ahornsirup	SEITE 9

AUS EINEM
FUNKEN
WURDE EIN
FEUER

Endiviensalat



Zubereitung

Für das Speck-Dressing: Speck klein würfeln. Zwiebel schälen und würfeln. Öl in einer heißen Pfanne erhitzen. Speck und Zwiebel darin anbraten. Mit einem Schuss Wasser und Essig ablöschen, kurz köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, beiseite stellen und leicht abkühlen lassen.

Endiviensalat gründlich waschen und putzen, gut abtropfen lassen oder behutsam trocken schleudern. Warme Vinaigrette auf den Salat geben und sofort mit dem Spiegelei servieren.

Unsere Tipps: Auch Radieschen passen super zum Salat. Einfach einige waschen, in dünne Scheiben schneiden und darüber streuen. Außerdem sind Croutons oder gehackte und geröstete Walnusskerne lecker dazu.

Dibbelabbes mit Mettwurst



Zutaten für 4 Portionen

Menge	Einheit	Artikel
1	Kg.	Kartoffel, festkochend
1	Stk.	Brötchen vom Vortag
150	g.	Speck, geräuchert
150	ml	Milch
2	EL.	Rapsöl
1	Stk.	Zwiebel
1	Stange.	Lauch
2	Stk.	Ei
1/4	Bund.	Schnittlauch
2	Stängel.	Petersilie
1	Prise	Muskatnuss
1	TL	Majoran
1	Prise.	Salz
1	Prise.	Pfeffer
		Mettwurst

Zubereitung

Für den Dibbelabbes die Kartoffeln schälen, waschen und mit einer Küchenreibe fein reiben. Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel pellen, von Strunk befreien und grob würfeln. Den Bauchspeck fein würfeln. Die Milch auf etwa 60°C erwärmen. Das Brötchen in grobe Stücke zerreißen und in einer großen Schüssel mit der Milch vermengen.

Die geriebenen Kartoffeln, den Bauchspeck, die Zwiebel und den Lauch zum aufgeweichten Brötchen geben. Die Eier in einer separaten Schüssel miteinander verrühren und zur Kartoffelmasse geben. Die Masse mit Muskat, Majoran, Salz und Pfeffer würzen.

Eine große Pfanne mit Rapsöl erhitzen und die Kartoffelmasse hineingeben.

Gefüllte Blätterteigrolle



Zutaten:

Menge	Einheit	Artikel
		Blätterteig
		Bacon zum auslegen
		Salz
1	kg	fertiger Kloßteig halb und halb
Für die Füllung:		
200	g.	gemischtes Hackfleisch
100	g.	Leberwurst, grob
		Salz und Pfeffer
		Evtl. feingeschnittener Lauch
		gehackte Petersilie
1	Stk.	Ei

Zubereitung

Hackfleisch und Leberwurst vermengen Petersilie und Lauch dazugeben.

Den Blätterteig mit Bacon auslegen. Anschließend die Kartoffelmasse wie beim Strudel verteilen. Leberwurst und Hackmasse in die Mitte geben und mit dem Teig einrollen.

Grill vorheizen auf ca 180°C und 30 Minuten backen.

Rahmsauerkraut



Zutaten

Zwiebel
Apfel (klein, z.B. Elstar)
El Butter
Dose Sauerkraut (580 g EW) Lorbeerblatt
ml Schlagsahne
Salz
Pfeffer
Prise Zucker
Tl Speisestärke

Zubereitung

1 Zwiebel fein würfeln. 1 kleiner Apfel (z.B. Elstar) schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln.

1 El Butter in einem Topf zerlassen. Zwiebel und Apfel 3 Min. darin dünsten. 1 Dose Sauerkraut (580 g EW) und 1 Lorbeerblatt zugeben und zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Min. kochen.

200 ml Schlagsahne zugießen und 10 Min. kochen. Rahmsauerkraut mit Salz, Pfeffer und 1 Prise Zucker würzen. 1/2 Tl Speisestärke in wenig kaltem Wasser auflösen, unter Rühren in das Sauerkraut gießen und aufkochen.

Gefüllter Schweinebauch



Zutaten

Menge	Einheit	Artikel
800	g	Schweinebauch mit Schwarte
100	g	Senf
5	Scheiben	Toastbrot
4	TL	Meerrettich
1		Karotte
2		Frühlingszwiebeln
1		kleine Zucchini
		Knoblauch
2		Eier
		Salz, Pfeffer, Zucker

Zubereitung

Das Gemüse in feine Würfel schneiden, würzen und mit etwas Öl anbraten. Von den Toastbrotscheiben die Kruste abschneiden und den Rest Würfeln. Die Brotwürfel und Eier unter das Gemüse arbeiten bis eine kompakte Masse entsteht.

Den Schweinebauch seitlich einschneiden so das eine Tasche zum befüllen entsteht. Die Schwarte muss auch noch Rautenförmig eingeschnitten werden. Den Schweinebauch mit der Gemüsefüllung füllen und die Schnittstelle mit Hilfe eines Spießes verschließen. Anschließend mit Salz, Pfeffer und Knoblauch außen gut Würzen.

Der Schweinebauch ist nun bereit für den Grill und wird indirekt bei 180-200°C für 45- 60 Minuten gegrillt

Rostige Ritter

Mit gegrillten Pfirsichen und Heidelbeer-Ahornsirup



Zutaten

Menge	Einheit	Artikel
225	g	Heidelbeeren
180	ml	Ahornsirup
		Fein abgeriebene Schale von einer Zitrone
2	EL	Butter, zerlassen
2	EL	Zucker
4		reife Pfirsiche, entsteint
4		Eier
150	ml	Sahne
1	TL	Vanillezucker
1/2	TL	Zimt
8		Scheiben Hefeweißbrot, je etwa 2 cm dick

Zubereitung

Den Grill für direkte mittlerer Hitze (175-230°C) vorbereiten.

Heidelbeeren, Ahornsirup und Zitronenschale in einem mittelgroßen Topf vermischen und auf mittlerer Stufe aufkochen. Die Hitze reduzieren und etwa 3 Minuten sanft Kochen lassen.

Die Flüssige Butter mit 1 EL Zucker vermischen. Die Pfirsichhälften von allen Seiten mit der Buttermischung bestreichen. Pfirsiche über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel 8-10 Minuten grillen. Auf einen Schneidbrett legen und in Spalten schneiden.

Eine Grillplatte über direkter Hitze etwa 10 Minuten vorheizen. Eier mit Sahne, Zucker, Vanille und Zimt in einer flachen Schale verquirlen das Weißbrot einlegen und 2 Minuten ziehen lassen, dabei einmal wenden.

Die Grillplatte einfetten & die Brotscheiben 6-8 Minuten von beiden Seiten goldbraun grillen.





BIS ZUM
NÄCHSTEN
MAL



grillakademie-saar.de