Grillrezepte

Gemischtes Grillfleisch Mit Grillgemüse

Anzahl: 2 Personen
Gattung: Fleisch, Gemüse, Grillen, BBQ,

---

60 g Geflügelbrüstchen
70 g Lammchop
80 g Rumpsteak
70 g Schweinerückensteak
60 g Rostbratwürstchen
60 g Kalbsschnitzel

---

62 1/2 ml Öl
1 Knoblauchzehe
2 Kartoffeln
1/4 Zucchini
4 Egerlinge
1/2 Paprikaschote
1/2 Zwiebel

==========FÜR GEBACKENE KARTOFFEL==========
2 Essl. Quark
1 Essl. Joghurt
1 Essl. Sauerrahm
1 Essl. Schnittlauch
1 Knoblauchzehe
Jodsalz, Pfeffer

==========SOSSE FÜR GRILLFLEISCH==========
4 Essl. Ketchup
1 Essl. Tomatenmark
1/2 Chilischote
1 Teel. Grüne Pfefferkörner
1/4 Frühlingszwiebel

==========GARNITUR==========
1/2 Pfirsich
2 Kirschen

==========Quelle==========

Fleisch mit Küchenkrepp gut trocknen. 1 Knoblauchzehe schälen, in feine Scheiben schneiden.

Fleischstücke halbieren und auf eine Platte legen, Knoblauch und reichlich Öl darüber, Fleisch wenden, über Nacht marinieren lassen.

Zucchini, Egerlinge mit Küchenkrepp gut abreiben, 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Zwiebel schälen, in Spalten schneiden.

Paprika entkernen, säubern und 1/4 in Blätter, andere 1/4 in feine Würfel schneiden.

1 Knoblauchzehe schälen, fein schneiden. Chili, Frühlingszwiebel und Schnittlauch fein schneiden.

Kartoffeln säubern, in gebutterte Alufolie wickeln und im Ofen bei circa 200 Grad 35 bis 40 Minuten ausbacken.

Quark, Joghurt, Sauerrahm, feiner Knoblauch, Schnittlauch gut verrühren und mit Jodsalz und Pfeffer würzen (für gebackene Kartoffel).

Ketchup, Tomatenmark, Paprikawürfel, Chili, grüner Pfeffer, Frühlingszwiebel gut vermengen (Sosse für Grillfleisch).

Fleisch aus der Marinade nehmen, mit Jodsalz und Pfeffer würzen, beidseitig auf den Punkt grillen, auch das vorbereitete Gemüse mitgrillen.

Kartoffel auf dem Ofen nehmen, einen Kreuzschnitt machen und mit beiden Daumen und Zeigefinger aufdrücken.

Anrichten: Grillfleisch auf großen flachen Teller anrichten, Gemüse ansetzen, Kartoffel dazusetzen, mit Schnittlauchsauerrahm überziehen und mit einer viertel Pfirsich und einer Kirsche garnieren. Grillsoße extra dazu reichen.

www.rezepte25.de