

LAMMKOTELETT mit Camembert gefüllt

Zutaten für 6 Portionen

6 Lammkoteletts à ca. 200 g
1 Camembert zum Füllen
1 Rosmarinzweig, gezupft
Salz, Zitronenpfeffer (s. Tipp)
Olivenöl

Zahnstocher

Zubereitung

Eine Tasche in die Koteletts schneiden. Camembert in kleine Scheiben schneiden und in die Taschen füllen. Dabei jeweils ein wenig Rosmarin dazugeben und mit Zahnstochern verschließen. Die gefüllten Lammkoteletts salzen, pfeffern, mit Olivenöl bestreichen und bei mittlerer Hitze auf beiden Seiten 8–12 Minuten je nach Stärke grillen.

Tipp

Zitronenpfeffer können Sie leicht selbst herstellen. Trocknen Sie dafür gleich im Backrohr eine größere Menge abgeriebener Zitronenzesten. Mit grob gemahlenem Pfeffer vermengen und gut verschlossen aufbewahren.





Zutaten für 6 Portionen

6–12 kleine Erdäpfel (Heurige)
2 Zucchini
9–12 Nürnberger Bratwürstchen
6–9 kleine Maiskölbchen
aus dem Glas
12–18 Cocktailparadeiser
Oregano
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Olivenöl zum Bestreichen

WÜRSTELLEITER in den Bratwursthimmel

Zubereitung

Die Erdäpfel gut waschen, in der Schale etwa 5–7 Minuten nicht ganz weich kochen und abseihen. Zucchini gut waschen und in möglichst gleichmäßige Würfel schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen.

Nun das erste Bratwürstchen an je einem Ende mit je einem Spießchen so aufspießen, dass es quasi die erste Sprosse einer Leiter bildet. Danach abwechselnd nach Lust und Laune die Cocktailparadeiser, Zucchiniwürfel, Erdäpfel sowie die Maiskölbchen aufspießen.

Mit Öl bestreichen, behutsam grillen und anrichten. Die Spießchen sollten dann bei Tisch mit je einem Partner geteilt werden. Mit Ofenerdäpfeln und frischem Salat servieren.

Tipp

Die Maiskölbchen können nach Belieben auch so wie die Würstchen aufgefädelt werden.



STOCKBROT

süß oder sauer

Zubereitung

Die beiden Mehlsorten aufhäufen, in die Mitte eine Mulde drücken und Germ hineinbröseln. Mit einer Prise Salz würzen. Lauwarmes Wasser oder Milch zugießen und zu einem glatten Teig verkneten. Für pikante Stockbrote zusätzlich nach Geschmack Speckwürfel, Kümmel, Sesam oder Kürbiskerne einarbeiten. Zu einer Kugel formen, mit Frischhaltefolie abdecken und rasten lassen. Dann nochmals gut durchkneten und in kleine Stücke teilen. Diese zu einem länglichen Streifen rollen.

Weidenstöcke vorher entweder lange genug in Wasser einweichen oder mit Alufolie umwickeln und diese mit Öl bestreichen. Den Teig rund um die Stöckchen wickeln. Grillen, bis der Teig schön knusprig und gar ist. Dabei aber nicht direkt in die offene Flamme halten.

Als Beilage zu gegrillten Würsteln oder als Nachspeise servieren.

Für die süße Variante

Die Brote ohne Speck und pikante Würzung zubereiten, von den Stangen ziehen und mit Haselnusscreme, Marmelade, Powidl oder Erdnussbutter bestreichen bzw. füllen

Tipp

Wenn Sie keine passenden Stöckchen vorrätig haben, so formen Sie aus dem Teig kleine Fladen und grillen diese.

Zutaten für ca. 8 Stockbrote

250 g Weizenmehl, glatt
250 g Weizenmehl, griffig
1 Pkg. Germ
Salz, Pfeffer aus der Mühle
ca. 250 ml Wasser oder Milch, lauwarm

Für die pikante Variante

1 Handvoll Speckwürfel nach Belieben
Kümmel, Sesamkörner, Kürbiskerne nach Lust und Laune

Für die süße Variante

Haselnusscreme, Marmelade, Powidl, Erdnussbutter nach Belieben

Frischhaltefolie
Öl