
BARBECUE KINGS – GRILLEN UM DIE WELT

SCHWEDISCH GRILLEN

ELCHFILET IM SPECKMANTEL, REHKARREE, GEGRILLTES GEMÜSE, APFEL-CHUTNEY, KÄSE-SAUCE

ELCHFILET IM SPECKMANTEL

Zutaten:

- Elchfilet
- Geräucherter Speck
- Moltebeeren
- Salz
- Pfeffer
- Paprikapulver

APFEL-CHUTNEY

Zutaten:

- 4 Äpfel
- optional eine Rispe Cherrytomaten & 1 Zwiebel
- 3 EL Apfelsider
- 1 EL Honig
- Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Die Äpfel vierteln und das Kerngehäuse sowie die Schale entfernen. Die Cherrytomaten halbieren. Die Zwiebel kleinhacken. Alles zusammen in eine Grillpfanne geben und garen lassen. Sobald alles weich ist vom Grill nehmen. Mit dem Apfelsider und Honig verrühren und abschmecken.

REHKARREE

Zutaten:

- Rehkarree
- 3 EL Olivenöl
- Kräuter (z.B. Rosmarin, Thymian)
- Salz, Pfeffer, Chili, Paprika
- Whiskey

Zubereitung:

Vom Reh die Fettschicht entfernen. Aus Öl und den Kräutern eine Marinade anrühren und das Fleisch damit einreiben. Auf dem Grill scharf angrillen und dann bei niedriger Temperatur (ca. 60 – 100 Grad) etwa 45 Minuten garen lassen

GEGRILLTES GEMÜSE MIT KÄSESAUCE

Zutaten:

- 3 Kartoffeln
- 1 Stange Lauch
- 4 Karotten
- 500 g Pfifferlinge oder Champignons
- 1 Blumenkohl
- Kräuter (Petersilie, Rosmarin, usw.)
- Salz, Pfeffer, Chili, Paprika
- 300g Würziger Käse
- Whiskey

Zubereitung:

Karotten und Kartoffeln in ca. 3 - 5 cm große Stücke schneiden und mit einer Marinade aus kleingehackten Kräutern, Öl und Gewürzen einreiben. Die Pfifferlinge putzen und auf den Grill geben.

Die Lauchstange im Ganzen (Lauch an beiden Enden abschneiden) mit Öl einreiben und mit Paprikapulver sowie Salz und Pfeffer würzen und auf den Grill legen. Den Blumenkohl in einzelne Röschen schneiden und auf den Grill geben. Das Gemüse je nach Gusto mit Whiskey flambieren.

Den Käse in einer Schale zum Schmelzen bringen und je nach Geschmack würzen. Den Blumenkohl mit einem Käsesauce-Topping anrichten. Den Lauch in kleine Streifen schneiden. Das Gemüse je nach Gusto nachwürzen.