

## Männergrillen mit Marc Pircher und Stefan Mross

---

Gerichte mit Geschichte: Dieses Mal kochen die Männer in der "Immer wieder sonntags-Küche". Marc Pircher und Stefan Mross bereiten einen Nudelsalat nach Art "Mama Mross" zu. Dazu wird es Steaks in Knoblauchmarinade und Grillwürste geben. Marc wird Stefan mit einer milden Currywurstsauce überraschen, denn die beiden verbindet eine ganz besondere „Currywurst-Geschichte“.

### Für den Nudelsalat á la Mama Mross:

- 250 g Gabelspaghetti
- 1 große Dose Erbsen und Möhren
- 1/2 Ring Fleischwurst
- 4 große Gewürzgurken
- 4 gekochte Eier
- 6 EL Mayonnaise
- 1 EL Senf
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Für die Steaks und Grillwürste mit Knoblauchmarinade á la Mama Mross:

- 4 Schweinenackensteaks gut durchwachsen und ca. 3 cm dick
- 4 Schweinsteaks dünn und mager
- 4 Grillwürste
- 6 EL gehackte Petersilie
- 3 Knoblauchzehen gepresst
- 8 EL Sonnenblumenöl
- 1 EL Flüssigwürze
- 2 EL getrocknete, italienische Kräuter
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

### Für die Currysoße á la Marc Pircher:

- 400 ml Ketchup
- 1/2 TL Knoblauchpulver
- 2 EL Currypulver
- 1 EL brauner Zucker
- 5 EL Apfelsaft
- etwas Salz

## Zubereitung Nudelsalat á la Mama Mross

1. Die Nudeln im Salzwasser nach Anleitung kochen, abschütten, kalt abspülen.
2. Die Erbsen und Möhren abschütten und in eine Schüssel geben. Die Möhren in kleine Stücke schneiden.
3. Die Fleischwurst und die Gurken würfeln und dazu geben.
4. Die Eier kochen, abschrecken, in Würfel schneiden und dazu geben.
5. Mayonnaise, Gurkenwasser, Senf, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren und kräftig würzen.
6. Kalte Nudeln und Dressing in die Schüssel dazu geben und alles vermengen.
7. Am besten schmeckt der Salat, wenn man ihn einen Tag vorher zubereitet.

## **Zubereitung Steaks und Grillwürste mit Knoblauchmarinade á la Mama Mross**

1. Alle Zutaten am Vorabend miteinander vermischen und das Fleisch damit schön einreiben.
2. Luftdicht im Kühlschrank aufbewahren, bis gegrillt wird.

## **Zubereitung Currysoße á la Marc Pircher**

Alle Zutaten miteinander verrühren und in einem Topf für 5 min. leicht köcheln lassen.