



Grillparty

Kartoffelsalat

Zutaten:

1,5 kg gekochte Kartoffeln

½ Gurke

1 frische, große Chilischote (je nach Geschmack mit oder ohne Kernen)

nach Geschmack: Joghurt

Sauerrahm

Kräuteressig

Olivenöl

Salz

Pfeffer

Zucker

½ Stunde stehen lassen für mehr Chiliaroma

Sauerrahm-Dip

Zutaten:

Joghurt

Senf

Salz

Pfeffer

Schnittlauch

Kräuteressig

Zucker

Olivenöl

Mexikanischer Dip

Zutaten:

Geschälte Tomaten
Mais
Erbsen
1 frische Chilischote
1 Zwiebel
Kräuteressig
Olivenöl
Salz
Pfeffer
eventuell Knoblauch

Eventuell pürieren, danach einen Stunde kalt stellen



Grillsäckchen

Zutaten:

Paprika
Zwiebeln
2 Zucchini
1 Aubergine
geschnitzelte Hühnerbrust
Paprikagewürz
grobes Meersalz
Pfeffer
Olivenöl

Mit der Hand durchmischen, eine Hand voll Gemüse und Fleisch in Alufolie zu Säckchen verpacken. 10 Minuten auf den Grill.

Marinade

Zutaten:

Grobes Meersalz
Pfeffer
Paprikagewürz
Etwas Bier
(Chili-)Öl



Grilltaschen

Zutaten:

Salami
Paprika
Mozzarella
Basilikum

Alle Zutaten vermischen, in Schweinerücken-Taschen füllen und mit Zahnstocher verschließen, mit Marinade bepinseln.

Roastbeef

Fleisch in dicke Scheiben schneiden, marinieren und je Seite 1 ½ Minuten auf den Grill, danach 2 Minuten nachziehen lassen.

Prosecco mit Pfirsichsirup

Ein wenig Pfirsichsirup in ein Sektglas geben und mit Prosecco auffüllen.



Pfirsichlimonade

Zutaten für 1 ½ Liter Limonade:

5 Weinbergpfirsiche einschneiden, in kochendes Wasser geben, und danach abschälen.

Saft einer Limette

150 g Zucker

Alles zusammen in den Mixer geben, Crashed Ice und 1 ½ L Mineralwasser dazugeben.

***Guten Appetit wünschen Joffrey Streit und
Ihr Metzgermeister Hansi Gabler!***