

REZEPTE IN GRILL FARMCOOK

Grillen - was gibt es schöneres, als spontan den Grill anzuwerfen und viele Leckereien auf dem Rost zu garen?

Für das perfekte Grillvergnügen fehlen nun nur noch der passende Grill, leckere Grillrezepte und - ja! Auch dazu - das passende Wetter.

Die Grillsaison ist eröffnet! An lauen Abenden wird der Grill angeworfen, Freunde und Familie zum Essen eingeladen und Fleisch, Fisch und Gemüse landen auf dem Rost.

Wer endlich in die neue Grillsaison starten will, für den haben wir alle Rezepte für den perfekten Grillgenuss. Ob Fleisch, Fisch oder vegetarisches Grillen - Grillrezepte sind vielfältig und schmecken gut. Wir verraten leckere Grillrezepte, mit denen Sie die Grillsaison in vollen Zügen genießen können.

- 40 Schweinekamm mit Sauerkraut
- 41 Hähnchenbrustfilet mit Curry und Blumenkohl
- 42 Die bekannte und geliebte Brühe aus dem Kessel
- 43 Die Quintessenz der ungarischen Küche - Letscho



Schweinekamm mit Sauerkraut

Zutaten:

- 1 kg Schweinekamm (evtl. Vorderschinken)
- 0,5 kg Kartoffeln
- 1 kg Sauerkraut
- 2 große Zwiebeln
- 2 Eß Schmalz
- Wasser (nach Bedarf)
- Gewürze (süßer Paprika, Pfeffer ,Vegeta, Piment)

Den Kessel vorbereiten. Die Zwiebeln fein würfeln und auf dem Schmalz anbraten. Den Schweinekamm würfeln und dazu geben, goldbraun anbraten, mit dem Wasser übergießen und 20 Minuten kochen. Danach geschälte, klein geschnittene Kartoffeln, Paprika, Pfeffer, Piment und Vegeta dazu geben. Noch 10 Minuten kochen und Sauerkraut zugeben. So lange garen, bis das Fleisch weich wird

Grill-Hit: Hähnchenbrustfilet mit Curry und Blumenkohl

Zutaten:

- 4 Stck Hähnchenbrustfilet
- 1 Stck Blumenkohl
- 8 Knoblauchzehen
- 300 ml weißen halbtrockenen Wein
- Gewürze (Salz, Pfeffer, Curry, Vegeta)
- Sonnenblumen - oder Rapsöl

Das Fleisch waschen und trocken tupfen, in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und leicht in Curry wenden. Knoblauch schälen und in winzig-kleine Würfel schneiden. Den Kessel vorbereiten, an das Dreibein hängen. Das Öl im Kessel erhitzen und die Geflügelteile darin von allen Seiten goldbraun braten. Den Blumenkohl waschen, in kleine Teile verteilen und, zusammen mit Knoblauch, zum Fleisch geben, alles mit dem Wein übergießen. Den Kessel mit dem Deckel decken und alles 40 Minuten dünsten.





Die bekannte und geliebte Brühe aus dem Kessel

Zutaten:

- Ganzes Hähnchen
- 3 Liter Wasser
- 1 Karotte
- 1 Petersilie
- 1 Zwiebel
- 1 Poree
- 1/4 Selerie
- Gewürze- Salz, Pfeffer, 1 Lobenblatt, Vegeta - Mischung

Den Kessel an das Dreibein hängen. Drei Liter kaltes Wasser in den Kessel gießen. Gemüse und Fleisch waschen und ins Wasser geben. Die Zwiebel klein schneiden, auf einer Pfanne, anbraten ,dazu geben. Alles zum Kochen bringen und mindestens 1 Stunde kochen. Die gute Brühe soll man lang und langsam kochen. Mit der klein geschnitten grünen Petersilie und Nudeln servieren.

Die Quintessenz der ungarischen Küche - Letscho

Zutaten:

- 1,2 kg Wurst
- 9 Paprikaschoten (3 grüne, 3 rote, 3 gelbe) grob gewürfelt
- 6 Zwiebeln , grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, zerdrückt
- 6 Tomaten, grob gewürfelt
- 15 Champignons
- 500 g geräucherter Speck, durchwachsener, magerer, gewürfelt
- 500 g geräucherte Schwarte
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Paprikapulver, edelsüß, scharf
- 0,5 Liter Wasser
- 1 Tube Tomatenmark evtl. Ketschup
- Salz und Pfeffer
- evtl. Gewürzmischung (Vegeta)

Den Kessel an das Dreinbein hängen. Das Öl im Kessel erhitzen. Den Speck und Schwarte würfeln, in den Kessel geben, von allen Seiten goldbraun braten. Die Speckgrieben rausnehmen. Auf den Rest vom Fett Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Geschnittene Würstchen dazu geben und alles leicht köcheln lassen. Champignons schneiden und dazu geben. Paprikapulver dazu geben und kurz anschwitzen. Paprikaschoten und Tomaten dazu geben. Mit dem Wasser auffüllen. Danach das Tomatenmark oder Ketschup einrühren. Nun mit Salz, Pfeffer und evtl. etwas Vegeta abschmecken. Zum Schluss die Speckgrieben darin geben, alles erhitzen, jedoch nicht mehr kochen.