

REZEPTE

VON GRILLWELTMEISTER ADI BITTERMANN MIT PRODUKTEN VON HERMANN FLEISCHLOS

Käsebratwurst mit Spargelsalat

Hermann Fleischlos Käsebratwurst

Spargelsalat:

1kg weißer Spargel
2 Limetten
100ml Olivenöl
Salz, Pfeffer
Prise Zucker
frisch gehackte Petersilie

Den Spargel bissfest kochen, in Scheiben schneiden, mit Limettensaft, Salz, Pfeffer und Zucker würzen, das Olivenöl dazu geben, etwas Limettenschale darüber reiben, mit Petersilie abschmecken. Hermann Fleischlos Käsebratwurst 8-10 Minuten anbraten und servieren.



Rostbratwürstchen mit Schafkäse und Gemüsevinaigrette

Hermann Fleischlos Rostbratwürstchen

- 1 Karotte
- 1 gelbe Rübe
- 1 Kohlrabi
- 2 Paradeiser (Tomaten)
- 1 Packung Schaffrischkäse

Gemüse fein würfelig schneiden, in einer Pfanne kurz anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Spritzer Essig und Olivenöl abschmecken. Den Schaffrischkäse in dicke Scheiben schneiden, mit Basilikum-Pesto marinieren und die angebratenen oder gegrillten Rostbratwürstchen darüber geben.



Gyros auf osmanischen Krautsalat mit Fladenbrot

Für 4 Personen

2 Packungen Hermann Fleischlos Gyros

Krautsalat:

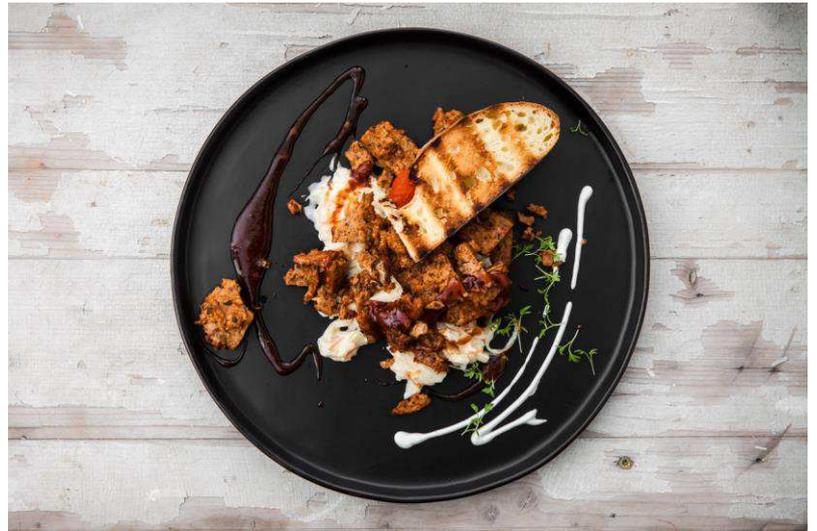
400g Weißkraut
7g Meersalz
2g Schwarzkümmel
5g Sumach
Chiliflocken
40ml Zitronensaft
10g Akazienhonig
60ml Olivenöl
10g Petersilie (glatt)
1 Granatapfel

Joghurtsauce:

150g Joghurt (türkisch oder griechisch)
3g Knoblauch (fein gewürfelt)
Salz, Pfeffer
Prise Zucker

Fladenbrot:

3 Ei warme Milch
200ml warmes Wasser
2 TI Trockenhefe oder eine kleine Ecke frische Hefe
2 ½ Ei Zucker
2 Eier (Größe M)
425g Mehl Typ 550
60g Mehl Typ 405
½ TI Salz
80g weiche Butter
Sesam



Das Weißkraut waschen und in sehr dünne Streifen schneiden oder hobeln. Mit Meersalz, Schwarzkümmel, Sumach, Chiliflocken (nach Geschmack), Zitronensaft und Akazienhonig würzen. Alles gründlich vermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Den Granatapfel halbieren und mit einem Löffel kräftig auf die Schale klopfen, um die Kerne herauszulösen. Die Petersilie in große Streifen schneiden und mit dem Olivenöl zum Weißkohl geben, anschließend alles gründlich vermengen. Das Joghurt mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Den Krautsalat auf einer Platte oder einem Teller anrichten, Granatapfelkerne, die Joghurtsauce sowie das angebratene oder gegrillte Gyros darüber geben.

Für das Fladenbrot das warme Wasser, die warme Milch, den Zucker und die Hefe in einer Schüssel vermischen. Etwa 15 Minuten ziehen lassen. Das Mehl mit dem Salz vermischen. Die Butter und das Ei zufügen und verkneten. Die Hefemischung mit einem Kochlöffel untermischen. Den Teig zirka 10 Minuten kneten bis er seidig glänzt und nicht mehr klebt. In zwei gleichschwere Kugeln teilen. Backpapier etwas bemehlen, den Teig darauf zirka eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen. Den aufgeheizten Pizzastein leicht mit Öl einschmieren. Den Teig daraufsetzen, das Backpapier abziehen und die Teigkugeln auf dem Pizzastein zirka 2,5 bis 2,5 Zentimeter flach drücken. Indirekt in den Grill stellen, Deckel schließen und bei zirka 180 bis 200 Grad auf jeder Seite zirka 8 Minuten grillen. Bei einem Gasgriller mit einem Stein entkoppeln.

Bratstreifen in Curry-Gemüse-Ragout

Hermann Fleischlos Bratstreifen

1 Zwiebel

4 Stück weißen Spargel

¼ Karfiol

2 El Honig

¼ Liter Gemüsefond

¼ Liter Kokosmilch

Salz, Pfeffer

Muskat

1 kleine frische Chili

Gelbe und rote Paprikastreifen



Die Bratstreifen kurz anbraten oder grillen und zur Seite stellen. Den Karfiol in kleine Röschen teilen und im Dutch-Oven oder im Gusseisentopf kurz rösten, geviertelte Zwiebelstücke dazu geben, Spargelspitzen kurz mitrösten, den Honig dazu geben und kurz karamellisieren lassen. Danach frische Zwiebelringe dazu geben, mit Curry leicht stauben, mit Kokosmilch aufgießen und mit Gemüsefond auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und zu einer cremigen Konsistenz einkochen lassen. Anschließend frische Paprikastreifen daruntermischen und die angebratenen oder gegrillten Bratstreifen darauflegen.