

Dreierlei raffiniertes vom Grill

dazu Pfannenbrot mit Joghurt

Zutaten (für 2 Personen)

Pfannenbrot:

300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
250 g Naturjoghurt
2 EL Olivenöl
2 TL Zatar – Gewürzmischung
Chiliflocken nach Bedarf

Tortilla-Lachs-Spieß:

3 Stiele Koriander
½ Limette
75 g Frischkäse natur
Salz, Pfeffer, Zucker
2 Stück Weizentortillas
(24 cm Durchmesser)
150 g Räucherlachs in Scheiben

gefüllte Miniroulade vom Schwein:

2 Stiele Petersilie
125 g Pecorinokäse am Stück
2 dünne Schweinenackensteaks
(à ca. 80 g)
Salz, Pfeffer
6 dünne Scheiben Pancetta
(italienischer Bachspeck)
½ Zitrone
Holzzahnstocher
1 Grillschale

Schokobanane vom Grill:

50 g Zartbitterschokolade
2-4 Stück Babybananen
Benötigte Utensilien:

1 Holzkohlegrill oder Gasgrill
1 Rührschüssel
1 Sieb
Esslöffel, Teelöffel
kleine Pfanne
Küchenmesser
Fleischklopper
Backofenrost
Alufolie
Grillzange, Fleischgabel
Zitronenreibe, Zitruspresse
Schaschlikspieße
(ideal aus Metall)

Grillen muss nicht immer langweilig sein. Gemeinsam wollen wir raffinierte Gerichte ausprobieren, mit denen Sie die Gäste an einem Grillabend überraschen können. Gleichzeitig wollen wir im Gespräch auf den grillMOOC aus dem Jahr 2019 zurückblicken und schauen, ob es seit dem grillMOOC Weiterentwicklungen bezüglich des Grillens gibt. Schnappen Sie sich ihren Laptop oder ihr Smartphone, suchen sie sich einen schönen Platz zum Grillen, an dem Sie Internetempfang haben, und los geht es. Die Vorbereitungen können auch auf einem (kleinen) Gartentisch erfolgen.

Rezept

Das Rezept erhalten Sie in unserem Onlinekochkurs. Kochen Sie gemeinsam mit Teilnehmer*innen aus ganz Deutschland und kommen Sie mit auf eine virtuelle kulinarische Reise. Denn hier heißt es: Zusammen isst man weniger allein.

Eine Anmeldung gilt für einen Haushalt.

Ihr Reiseleiter an diesem Abend ist Fabian Heinert aus der vhs Leipzig

Freitag, 08.07.2022; 18 bis ca. 19:30 Uhr (2 UE)

Technik-Check und Kennenlernen ab 17:30 Uhr

Kosten: 15 EUR