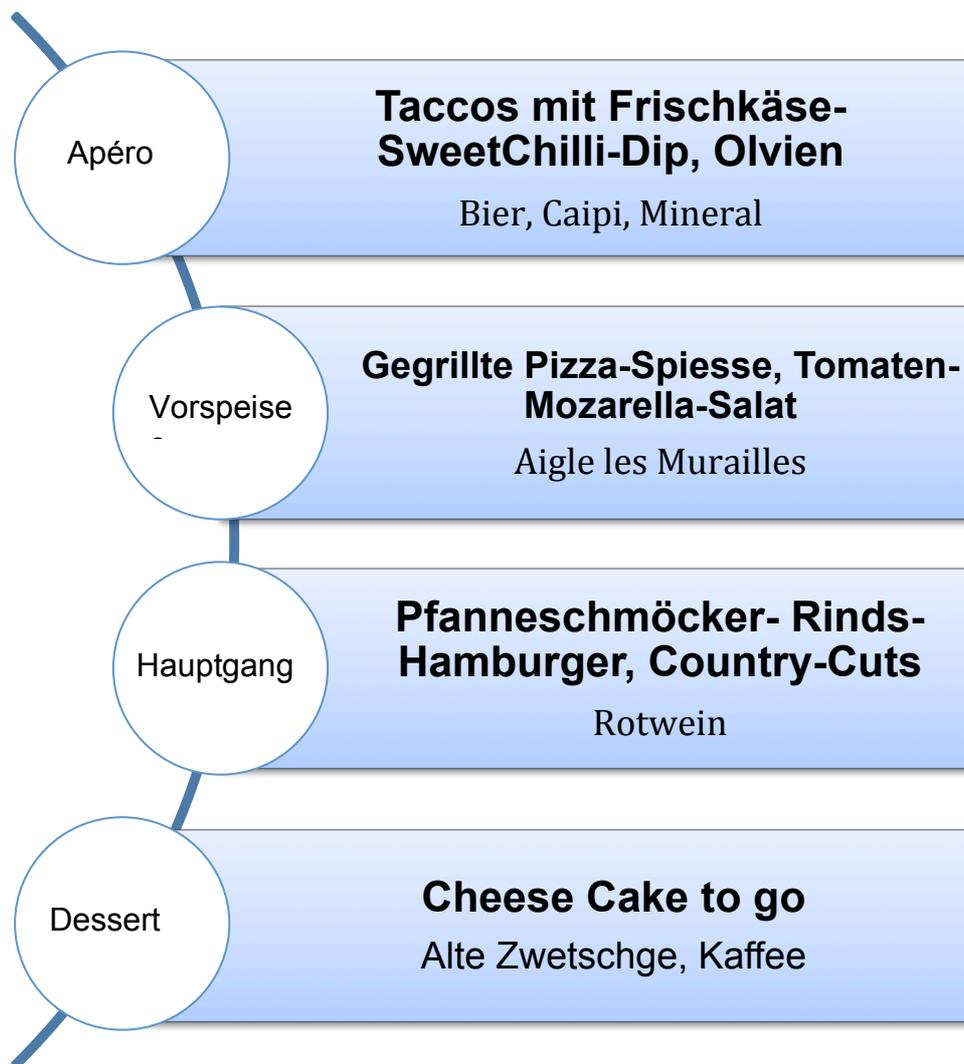




## Grillabend mit den Frauen vom 09.08.2018

nach verschiedenen Rezepten





## **Vorspeise :** **gegrillte Pizzaspiesse, Tomaten-Mozzarella-Salat**



### **Zutaten für 4 Personen**

1 Stk	Pizzateig ca 400 g
200 g	Brat- / Frühstücks-speck
1 Stk	feste Nektarine
2 Stk	Knoblauchzehen
	Holzspiesse
	Getrocknete Gewürze: Rosmarin, Thymian, Knoblauchpulver
	Tomaten
	Mozzarella
	Olivenöl, Salz, Pfeffer
	Frischer Mini-Basilikum
1 Stk	Zwiebel

### **Zubereitung:**

Holzspiesse ca 30 Min. in Wasser einlegen, damit sie später auf dem Grill nicht anbrennen.

Knoblauch schälen und durch Knoblauchpresse in einen Mörser geben, die Kräuter dazugeben. Olivenöl, Salz und Pfeffer dazugeben und das ganze im Mörser zu einer Paste verreiben. Pizzateig ausbreiten, mit der Paste bestreichen und eng zusammenrollen. In 16 gleich grosse „Schnecken“ schneiden. Speckscheiben ebenfalls satt einrollen. Nektarine waschen, Kern entnehmen und in Spalten schneiden. Abwechslungsweise auf die Holzspiesse aufreihen, dazwischen etwas Abstand halten, da der Pizzateig beim Grillieren „aufgeht“.

Tomaten waschen und den Strunk entfernen, in ca 4mm dicke scheiben schneiden. Mozzarella in gleich dicke Scheiben schneiden. Blättchen vom Mini-Basilikum abstreifen.

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.

Pizzaspiesse auf dem heissen Grill ca 10 Minuten grillieren, zwischendurch mehrmals wenden.

### **Anrichten:**

Tomaten und Mozzarella abwechslungsweise in fächerart auf der einen Hälfte des Tellers anrichten. Zwiebelringe darüber verteilen. Das ganze mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen. Mini-Basilikum darüber streuen und alles mit Olivenöl nappieren.

Die gegrillten Pizzaspiesse daneben anrichten und sofort servieren.



## **Hauptspeise: Rindshamburger mit Country-Cuts**



### **Zutaten für 4 Personen**

#### Hamburger

- ca 500 g Rinderhack (5mm gewolft)
- 1 Stk Rüebli fein gerieben
- 1 Stk Ei
- ca 2-3 EL Paniermehl
- Fleischgewürz (z.B. Streumi)
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Knoblauchpulver

- ca 250 g Kartoffeln, gewaschen in Spalten geschnitten

#### Hamburger Beilagen:

- Tomaten in Scheiben geschnitten
- Zwiebeln in feine Ringe geschnitten
- Eisbergsalat gewaschen, zerkleinert
- Essig-Gurken
- Ketchup, Mayo oder Saucen nach Wahl
- 4 Stk Hamburger-Brötli

### **Zubereiten:**

Das Hackfleisch in eine Schüssel geben, alle Zutaten begeben und mit den Händen zu einer kompakten Masse kneten. Gewürze begeben, alles nochmals durchkneten, abschmecken. Die Masse in Portionen zu ca 120 Gramm aufteilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln einzeln in eine Hamburger-Pressen geben und zu Patty's formen. Alle Beilagen vorbereiten und in Schalen legen. Die Country-Cuts vorfrittieren bei ca 170°C, ca 8 Minuten. Das zweite mal (kurz vor dem Servieren) werden die Country-Cuts kurz nochmals bei ca 190°C frittiert bis sie goldfarbig und knusprig sind. Die Hamburger-Patty's auf dem vorgeheizten Grill medium grillieren.

### **Anrichten:**

Hamburgerbrötli auf Teller geben. Etwas Country-Cuts daneben anrichten. Die Beilagen werden auf den Tisch gegeben, damit sich jeder selber bedienen und seinen Hamburger zusammenstellen kann.

# Chochclub Pfanneschmöcker

www.pfanneschmöcker.ch



## **Dessert:** **Cheese-Cake to go**

### **Zutaten für 4 Personen**

#### **Boden**

100 g Guetzli (z.B. Leibniz)  
50 g Butter flüssig

Guetzli in einen Plastikbeutel geben und mit dem Wallholz fein zerstoßen. In eine Schüssel geben, mit Butter mischen. In die Gläser verteilen, mit einem Löffel am Boden flachdrücken. Gläser ca 1 Std kühl stellen

#### **Füllung**

400 g Frischkäse nature  
2 Becher Griechischer Joghurt nature  
2 TL Vanille-Paste  
60 g Puderzucker

Frischkäse mit Joghurt, Vanille und Puderzucker gut verrühren. Füllung in die Gläser verteilen, nochmals mind. 1Std kühl stellen

#### **Topping**

250 g Himbeeren, grob zerdrückt

Himbeeren auf der Füllung verteilen, Gläser verschliessen, bis zum servieren kühl stellen.