

## Grüsse vom Grill

### Gefüllte St.Galler Bratwurst

- 4 Stk. St. Galler Bratwurst
- 1 Apfel
- 16 Scheiben Frühstückspeck
- Mittelscharfer Senf
- Zahnstocher

Bratwürste der Länge nach ca. 1 cm tief einschneiden, ein wenig auseinander drücken und mit Senf einstreichen. Apfel in 12 Schnitze schneiden und mit je 4 Scheiben Speck umwickeln. Mit Zahnstocher fixieren. 15 Minuten bei direkter Hitze grillen.

## Schweinsbratwurst-Brät-Schnitte

200 g Kalbsbrät  
200 g Schweinsgehacktes  
2 Parisette  
1 L Senf  
3 g Salz

Wenig Pfeffer

verschiedenen Kräuter(z.b Majoran,  
Schnittlauch, Peterli etc.)

Brät und Schweinsgehacktes mit dem Salz und Schnittlauch in einer Schüssel gut vermischen und mit dem Pfeffer abschmecken. Brot längs aufschneiden und mit Senf bestreichen. Danach die Brätmasse so verstreichen, dass Sie richtig mit dem Brot verbindet. Grill vorheizen.

Mit dem Brät nach unten auf den sauberen Rost legen.  
15 Minuten auf mittlerer Stufe bei geschlossenem Grill backen.

## Vorspeise vom Grill

### Tomaten-Lauch-Salat

½	Stange Lauch
200 g	Cherry Tomaten
80 g	Schwarze Oliven
50 ml	Rapsöl
30 ml	Aceto balsamico bianco
1 EL	Flüssiger Honig
	Pfeffer, Salz

Für den Tomaten-Lauch-Salat den Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Cherry Tomaten waschen, trocknen und vierteln. Die Oliven in dünne Ringe schneiden. Das Rapsöl im Wok erhitzen und den Lauch darin glasig dünsten. Tomaten und Oliven dazu geben, einmal durchschwenken, mit dem Essig ablöschen und mit Salz, Pfeffer und dem Honig abschmecken.

Dazu ein paar Rädli Wurst.

# Hauptgang vom Grill

## Triangel-Roast / Tri-tip

(Weisses Stück, Babettli, Bürgermeisterstück, Pastorenstück, Frauenschuh)

Ein Stück mit so vielen verschiedenen Namen muss etwas Besonderes sein!

Das Fleisch 24 Std. vorher marinieren und 2 Std. vor der Grillzeit aus dem Kühlschrank nehmen.

Denn Grill für direkte und indirekte mittlere Hitze vorbereiten ( ca. 200°C)

Bei direkter mittlerer Hitze 4 – 6 Minuten grillen bei geschlossenem Deckel. Bis sich auf beiden Seiten Grillmuster sich gebildet haben.

Anschliessend über indirekter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad fertig grillen ( 51°C bis 56°C)

Vom Grill nehmen und 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Gegen die Fasern aufschneiden und anrichten.



## Gemüsemuffins

150 g	tiefgekühlter Blattspinat
10 g	Knoblauch, klein gewürfelt
12 g	Gemüse Bouillon Granulat
1 Msp	Muskatnuss
4 g	Kurkuma
60 g	getrocknete Tomaten, klein gewürfelt
2	Eier
100 g	Butter
200 g	Mehl
16 g	Backpulver
100 g	Feta, klein gewürfelt

Spinat auftauen, gut ausdrücken und grob hacken, mit Knoblauch, Gemüse Bouillon Granulat, Muskatnuss und Kurkuma würzen, getrocknete Tomaten untermischen.

Eier und Butter glatt rühren, Milch untermischen. Mehl und Backpulver mischen, unter die Eier- Butter- Masse rühren, Spinat untermischen.

Muffinmasse bis auf drei Viertel Höhe in die Silikonförmchen füllen, mit Fetawürfeln bestreuen.

Silikonform in den vorgeheizten Grill stellen und die Muffins etwa 25 Minuten bei 200°C backen.

**Tipp:** Wenn an einem Zahnstocher noch Teig hängen bleibt, muss die Backzeit noch verlängert werden.

