

Miele

MEETS



BBQ-CREW.COM

Rezept – Gang 1

FLAMMKUCHEN mit SPECK und ZWIEBELN

1. Zutaten für 6 Personen

- 1 Flammkuchenteig
 - 4 EL Creme Fraiche
 - 1 Jungzwiebel / oder Rote Zwiebeln
 - 1 Hand voll Speckwürfel
 - 1 Hand voll geriebener Käse
 - Pfeffer aus der Mühle
-
- Pizzastein am Grill vorheizen – indirekt 200-250 Grad
 - Flammkuchenteig mit Creme Fraiche bestreichen
 - Mit Speck, Zwiebeln und Käse belegen
 - Für ca. 4-6 Minuten auf dem Pizzastein backen



Rezept – Gang 2

CHEESEBURGER mit GEMÜSE CHUTNEY

2. Zutaten für 6 Personen

- 6 Brioche Burger Buns
 - 6 Fleisch Pattys der gewünschten Größe
 - Eisbergsalat, klein geschnitten
 - 1 Salatgurke, gewürfelt
 - 1 Zwiebel, gewürfelt
 - 1 Paprika, gewürfelt
 - 500ml BBQ Soße
 - 6 Scheiben Cheddar Käse
-
- Grill für direkte Hitze vorbereiten
 - Paprika, Zwiebel und Salatgurke mit BBQ Soße zu einem Chutney vermischen
 - Burger Buns auf der Schnittfläche kurz angrillen
 - Fleischpattys bei direkter Hitze von jeder Seite ca. 2 Min grillen, dann sofort mit Käse belegen
 - Je nach Geschmack mit Chutney und Salat zusammenbauen



Rezept – Gang 3

ZIMTSCHNECKEN MIT APFELMUS

3. Zutaten für 6 Personen

- 1 „Tante Funny“ Croissant Teig
 - 250ml Apfelmus
 - Zucker/Zimt Mischung
 - Staubzucker zur Deko
-
- Auf den ausgerollten Teig Apfelmus Zimt und Zucker verteilen
 - Von der langen Seite her aufrollen
 - Teig in 12 gleich große Schnecken schneiden
 - In einer mit Backpapier ausgelegten Auflaufschale verteilen
 - Bei 200 Grad bis zur gewünschten „Bräune“ indirekt backen
 - Mit Apfelmus und Staubzucker auf einem Teller anrichten





Follow us on
Instagram



SCAN ME