

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### PROSECCO-FIZZ

#### Zutaten für Fizz:

1 Fl.	Prosecco
1 Fl.	Mineralwasser mit Kohlensäure
5DL	Apfelschorle oder Pepita
1 paar	Erdbeeren, geviertelt
1 Stk.	Zitrone/Limette in Scheiben geschnitten
1 Stk.	Orange, in Scheiben geschnitten
1 Stk.	Kiwi oder sonstige Früchte in Scheiben geschnitten
etwas	Holunderblütensirup oder Zitronenmelissensirup
einige	Basilikumblätter, Thymian und Pfefferminzblätter
einige	Eiswürfel

#### Zubereitung:

Alle Zutaten in einem Krug verrühren. Mit Basilikum- Thymian und Pfefferminzblätter garnieren.

### SCHWARZBROT-HÄPPLI MIT SALBEI UND ROHSCHINKEN

#### Zutaten:

250 g	Dunkles Kastenbrot oder Brot nach Wahl
150-200 g	Rohschinken oder Prosciutto di Parma
1 Bund	Salbei
1-2 Bund	Radiesli

#### ZUBEREITUNG:

Das Brot in etwa 2cm dicke Scheiben schneiden, rösten und dann in Vierecke von etwa 5cm Kantenlänge zurechtschneiden. Auf jede Brotscheibe diagonal ein Salbeiblatt legen und das Ganze mit einer Scheibe Rohschinken umwickeln. Von beiden Seiten bei mittlerer Temperatur grillen.

Die Radiesli halbieren, auf dem heissen Grill kurz anbräunen, auf einen Zahnstocher stechen und auf die Mitte der Brotscheiben stechen.

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### MEDITERRANE SCHAFKÄSEPÄCKCHEN

#### Zutaten:

2 STK.	Tomaten
6 Zweige	Thymian
15 g	Oliven, schwarz oder grün – je nach Lust und Laune
1 Stk.	Gemüsezwiebel
2 Stk	Knoblauchzehen
4 EL	Olivenöl
600g	Feta
Etwas	Fleur de Sel, Pfeffer

#### ZUBEREITUNG:

Die Tomaten waschen, halbieren und entkernen. Das Fruchtfleisch klein schneiden. Den Thymian waschen und fein hacken. Die Oliven, Zwiebel und Knoblauch fein in Ringe schneiden. Tomaten, Thymian, Oliven und Oel mischen, den Knoblauch durch die Presse geben.

Den Käse gut trocken tupfen und in 6 Stücke schneiden und jeweils auf ein Stück Alufolie legen. Ein paar Zwiebelringe darauflegen, die Tomate-Würz-Mischung darüber verteilen und das ganze etwas salzen und pfeffern. Die Folie zusammenfalten und gut verschliessen.

Die Käsepäckchen auf den Grillrost legen und den Käse ca. 10-15 Minuten grillieren.

### KARTOFFELKÖRBCHEN MIT SALSICCIA UND SCAMORZA

#### Zutaten:

4 St.	Kleine
100 g	Salsiccia oder grobe Bratwurst
100 g	Scamorza (geräucherter Mozzarella)
	Frischer Thymian

#### ZUBEREITUNG:

Die Kartoffeln der Länge nach halbieren und etwas aushöhlen – sofern möglich. Die Wurst grillieren und in dünne Scheiben schneiden. Den Käse in Würfel schneiden. Die Kartoffeln zuerst bei mittlerer Temperatur mit der ausgehöhlten Seite nach unten grillieren, dann umdrehen, mit den Wurst- und den Käsestücken füllen und fertig grillieren. Mit frischem Thymian und etwas fein gehobelten Scarmorza dekorieren.

## Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### CURRYWURST-SPIESSE

#### Zutaten:

2 St.	Schalotten
1 St.	Knoblauchzehe
1 kleine	Rote Chilischote
1 EL	Olivenöl
50 g	Brauner Zucker
3 EL	Rotweinessig
2 EL	Tomatenmark
250 g	Pelati in der Dose
	Salz und Pfeffer
500 g	Weissbrot am Stück
4 St.	Kalbsbratwurst (ohne Haut)
2-3 EL	Scharfes Currypulver

#### ZUBEREITUNG:

Schalotten und Knoblauch schälen, beides fein würfeln. Chilischote halbieren Kerne entfernen und die Hälften fein würfeln. Alles in heissem Olivenöl andünsten. Zucker zufügen, leicht caramellisieren lassen, dann mit Essig ablöschen.

Tomatenmark und passierte Tomaten unterrühren. Sauce bei kleiner Hitze um ca. 1/3 einkochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Anschliessend mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren und abkühlen lassen.

Inzwischen Brot entrinden und in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Kalbsbratwurst der Länge nach in dünne Scheiben schneiden (dies geht am Besten mit einer Aufschnittmaschine).

Wurstscheiben wellenartig zwischen die einzelnen Brotwürfel auf lange Holzspiesse stecken und mit Currypulver würzen. Die Currywurstspiesse auf dem Grill goldbraun grillieren. Vor dem Servieren nochmals mit Currypulver bestreuen. Die Sauce dazureichen.

### GRILLIERTER CHICOREE MIT APRIKOSEN UND NÜSSEN

#### Zutaten:

6 Stk.	Chicoree
Etwas	Fleur de Sel
Etwas	Olivenöl
16 Stk.	Walnüsse
24 Stk.	Haselnüsse
4-6 Stk.	Aprikosen, klein gewürfelt
3 EL	Balsamico
1-2 EL	Brandy, Sherry oder Marsala
Einige Zweige	Rosmarin

#### ZUBEREITUNG:

Den Chicoree waschen, halbieren und auf der Schnittseite bei mittlerer Hitze auf dem Grillrost grillieren. Salzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Nüsse und Mandeln aus der Schale (oder schon geknackte Nüsse verwenden) – grob zerkleinern. Die Aprikosen fein würfeln und die Rosmarin nadeln fein hacken. Alles vermischen, salzen und mit Marsala oder Sherry vermengen. Den grillierten Chicoree auf Teller verteilen und die gehackten Nüsse und Aprikosen darüberstreuen. Mit Balsamico und Salz garnieren.