

Lieblings-Grillrezepte

Draußen schlemmen und den Sommer genießen!



Von Kunden für Kunden



Schafskäse

Birgit Troost aus Hohenroth

Zubereitungszeit ca. 10 Min.

Grillzeit ca. 10 Min.

Zutaten für ca. 2 Portionen

2 Tl Öl • 2 Fetakäse vom Schaf • 2 El Tomatenketchup • Salz
• Pfeffer aus der Mühle • 2 Tl Kräuterbutter

Zubereitung

- 1 Feuerfeste Schale oder Alufolie mit etwas Öl einfetten, Schafskäse hineinlegen, Tomatenketchup draufverteilen. Mit Salz, Pfeffer würzen, kleines Stück Kräuterbutter drauflegen, mit Alufolie abdecken.
- 2 Schale auf den heißen Grill legen, ca. 10 Min. grillen.



© Friedberg – Fotolia.com

Datteln im Speckmantel

Birgit Troost aus Hohenroth

Zubereitungszeit ca. 5 Min.

Grillzeit ca. 5 Min.

Zutaten für 3–4 Portionen

12 Datteln • 12 Scheiben Schinkenspeck

Zubereitung

- 1 Datteln mit je einer Scheibe Schinkenspeck umwickeln, auf den heißen Grill legen, ca. 5 Min. grillen, bis der Speck knusprig ist.



Garnelen-Pilz-Vorspeise

Birgit Troost aus Hohenroth

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Grillzeiten ca. 10 Min.

Zutaten für 2–3 Portionen

250 g Garnelen (TK) • 250 g Champignons • 60 g Kräuterbutter • 2 El gehackte frische Kräuter (z.B. Dill, Petersilie, Schnittlauch) oder 2 Tl getrocknete Kräuter

Zubereitung

- 1 Garnelen etwas antauen lassen. Champignons putzen, in Scheiben schneiden.
- 2 Garnelen trocken tupfen, in einer Grillschale auf den heißen Grill legen, 5 Min. grillen, in der Schale zur Seite schieben, Champignons zugeben, mit Kräuterbutter, Kräutern würzen, ca. 5 Min. grillen, bis die Pilze gar sind. Zum Schluss alles mischen und servieren.



Puten-Salbei-Spieße

Klaus Wahl aus Neuental-Gilsa

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Durchziehzeit ca. 60 Min.

Grillzeit 8–10 Min.

Zutaten für ca. 12 Stück

1 kg Putenbrust • 4 Stiele Salbei • 1 Zwiebel • 3 El Öl
• 1 El Zitronensaft • Salz • 1 Bio-Zitrone • 6 Scheiben Frühstücksspeck

Zubereitung

1. Putenfleisch trocken tupfen, grob in Würfel schneiden. Salbei waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Alles mit Öl, Zitronensaft, Salz mischen, ca. 60 Min. ziehen lassen.
2. Währenddessen Zitrone waschen, in Scheiben schneiden. Speckscheiben halbieren.
3. Mariniertes Fleisch, Zitronenscheiben, Speck abwechselnd auf Spieße stecken, auf den heißen Grill legen und 8–10 Min. grillen



Kräuterbutter

Tobias Wahl aus Neuental-Gilsa

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

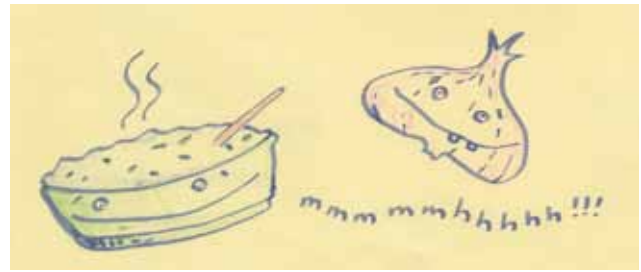
Kühlzeit ca. 1 ½ Std.

Zutaten für ca. 12 Portionen

½ Bund Petersilie • ½ Bund Schnittlauch • ½ Bund Dill
• 1 Knoblauchzehe • 250 g weiche Butter • Salz • Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken. Knoblauch abziehen, fein würfeln.
2. Butter in eine Schüssel geben, Kräuter, Knoblauch zufügen, alles gründlich vermengen, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Zu einer dicken Rolle formen, für ca. 1 ½ Std. im Kühlschrank kalt stellen.



Lieblings-Tsatsiki

Patrizia Bader aus Seebach

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 4 Portionen

½ Gurke • 1–2 Knoblauchzehen • ½ Bund Schnittlauch
• 250 g Quark • 150 g Naturjoghurt • etwas Chilipulver
• Salz • Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Gurke raspeln. Knoblauch abziehen, fein würfeln. Schnittlauch waschen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden.
2. Quark, Joghurt damit vermengen. Tsatsiki mit Chilipulver, Salz, Pfeffer abschmecken.



Gemüsepackchen für den Grill

Tobias Wahl aus Neuental-Gilsa

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Grillzeit ca. 15 Min.

Zutaten für ca. 4 Portionen

1 Zucchini • 12 Cocktailtomaten • 1 Kugel Mozzarella
• 3 El Olivenöl • 1 El Kräuter • Alufolie • selbstgemachte
Kräuterbutter

Zubereitung

1. Zucchini, Tomaten waschen, mit dem Mozzarella in Würfel schneiden, mit Olivenöl, Kräutern in einer Schale vermengen.
2. Aus der Alufolie 4 etwa faustgroße Aluschälchen formen (wichtig ist, dass sie nach unten dicht sind, damit der Saft nicht in den Grill tropft). Die Gemüse-Käse-Mischung in die Förmchen füllen, mit jeweils einer ca. 0,5 cm dicken Scheibe selbstgemachter Kräuterbutter belegen. Gemüsepackchen auf den heißen Grill legen, ca. 15 Min. grillen.

Schwager Werners „Sommerhit“

Marion Stolz aus Eisenach

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Durchziehzeit mehrere Stunden, am besten über Nacht

Grillzeit 10–15 Min.

Garzeit ca. 10 Min.

Zutaten für ca. 10 Portionen

2 Bund Zwiebeln • 2 El Öl • 8–10 Scheiben Schweinekamm
• 1 Flasche helles Bier (nicht zu herb) • nach Wunsch Mett für kleine Klopse

Zubereitung

1. Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, in einem großen Topf in Öl andünsten.
2. Kammscheiben auf den heißen Grill legen und grillen.
3. Zutaten in einem großen Topf schichten: eine Schicht Zwiebeln, eine Schicht Kammscheiben (dazwischen Klopse, falls gewünscht) usw., die letzte Schicht sollten Zwiebeln sein. Danach wird das Ganze zum Durchziehen zur Seite gestellt.
4. Bei Bedarf wird der Topf auf kleiner Flamme erwärmt. Nun alles anrichten, mit schön viel Zwiebeln auf den Kammscheiben.

Tip: Je mehr Personen, umso mehr Zwiebeln müssen geschnitten werden!



Amerikanischer Weißkohlsalat

Ulrike Brecht-Krause aus Fuldata

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Durchziehzeit mind. 2 Std.

Zutaten für 6–8 Portionen

1 Weißkohl (ca. 1 kg) • 2 Paprikaschoten (rot und grün)
• 1 Zwiebel • 1 ½ Tassen Öl • 1 ½ Tassen Essig
• 2 Tl Sellerie-Saat • 1 Tl Salz • 2 Tassen Zucker

Zubereitung

- 1 Weißkohl putzen, Strunk entfernen, Kohl in dünne Streifen schneiden oder hobeln. Paprika putzen, waschen, in Würfel schneiden. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Alles vermengen.
- 2 Öl, Essig mit Sellerie-Saat, Salz, Zucker aufkochen, heiß über den Kohl geben, gut mischen. Kohlsalat einige Stunden ziehen lassen.



Würziger Mais-Bohnen-Salat

Ulrike Brecht-Krause aus Fuldata

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Durchziehzeit über Nacht

Zutaten für 4–6 Portionen

1 Dose rote Bohnen (Abtropfgewicht 400 g) • 1 Dose Mais (Abtropfgewicht 300 g) • 1 rote Paprikaschote • 1 grüne Paprikaschote • 200 ml scharfe Grill-Sauce

Zubereitung

- 1 Bohnen, Mais gut abtropfen lassen. Paprika putzen, waschen, in Würfel schneiden.
- 2 Gemüse mit Grill-Sauce gut vermengen, kühl stellen, über Nacht ziehen lassen.



Knoblauchbrot

Annette Knuf aus Hettenhausen

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Gehzeiten ca. 2 ½ Std.

Backzeiten ca. 1 ½ Std.

Zutaten für 2 oder mehr Brote

1600 g Mehl (Weizen oder Dinkel) • Salz • 1 Würfel Hefe, 2–3 Knoblauchzehen • 1 Bund frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch, Kresse) • 125 g weiche Butter

Zubereitung

- 1 Mehl, Salz in einer Schüssel vermischen, eine Vertiefung formen, Hefe zerbröseln, in die Vertiefung geben. Hefe mit lauwarmen Wasser (ca. 100 ml) bedecken, Schüssel mit einem Tuch abgedeckt ca. 30 Min. an einen warmen Ort stellen.
- 2 Zum Vorteig ca. 700 ml lauwarmes Wasser zugeben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten, mit einem Tuch abdecken, ca. 2 Std. an einem warmen Ort gehen lassen.
- 3 Teig durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 oder mehr Baguettes formen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, im 200 Grad heißen Ofen ca. 1 Std. backen. Dann abkühlen lassen.
- 4 Währenddessen Knoblauch abziehen, ganz fein hacken. Kräuter waschen, trocken schütteln, fein hacken. Butter mit Kräutern, Knoblauch vermengen, mit Salz würzen.
- 5 Abgekühlte Baguettes im Abstand von ca. 3 cm einschneiden, in die Einschnitte Knoblauchbutter streichen. In Alufolie wickeln, im 200 Grad heißen Ofen ca. ½ Std. backen, bis die Butter geschmolzen ist.

Gefüllte Champignons

Annette Knuf aus Hettenhausen

Zubereitungszeit ca. 10 Min.

Grillzeit ca. 5 Min.

Zutaten für ca. 4 Portionen

4 große Champignons • etwas Öl • 150 g Frischkäse (Kräuter oder Natur)

Zubereitung

- 1 Champignons putzen, Stiele entfernen. Pilzköpfe mit etwas Öl bepinseln, mit Frischkäse füllen, auf den heißen Grill legen, ca. 5 Min. grillen, bis sie weich und bräunlich sind.



Reissalat

Annette Knuf aus Hettenhausen

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Durchziehzeit ca. 24 Std.

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 125 g Langkornreis • 1 rote Paprikaschote • 1 grüne Paprikaschote • 1 Zwiebel • 1 Dose Mandarinen
- 125 g gekochter Schinken • 125 g Mayonnaise • Salz
- 1 El Zucker • 1 El Sojasauce

Zubereitung

1. Reis nach Packungsanleitung in Salzwasser garen.
2. Währenddessen Paprika putzen, waschen, würfeln. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Mandarinen gut abtropfen lassen. Schinken in Würfel schneiden.
3. Mayonnaise mit Zwiebelwürfeln vermengen, mit Salz, Zucker, Sojasauce würzen. Alle Zutaten unter die Salatsauce heben, gut durchziehen lassen.

Tipp: Dieser Salat kann gut einen Tag vorher zubereitet werden.



© ttmolina – Fotolia.com

Tomaten-Basilikum-Butter

Annette Knuf aus Hettenhausen

Zubereitungszeit ca. 10 Min.

Kühlzeit mind. 1 ½ Std.

Zutaten für ca. 8 Portionen

- ½ kleine Zwiebel • 1–2 Stängel frisches Basilikum
- 125 g weiche Butter • 1–2 El Tomatenmark
- ½ Tl Zitronensaft • Salz • Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Basilikum waschen, trocken schütteln, fein hacken.
2. Alle Zutaten miteinander vermengen, mit Salz, Pfeffer würzen, zu einer Rolle formen, für mehrere Stunden im Kühlschrank kühl stellen.



Piccadilly Dip

Annette Knuf aus Hettenhausen

Zubereitungszeit ca. 15 Min.

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 1 Zwiebel • 50 g Paprika rot • 50 g Gewürzgurken
- 125 g Quark • 2 El Zitronensaft • 4 El Öl • Salz
- Prise Zucker • Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

1. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Paprika putzen, waschen, mit den Gewürzgurken sehr fein schneiden.
2. Quark, Zitronensaft, Öl verrühren, Gemüse zugeben, alles gut vermengen, mit Salz, Zucker, Pfeffer abschmecken.



Mozzarella vom Grill

Stefanie Heilbronn aus Wächtersbach

Zubereitungszeit ca. 10 Min.

Grillzeit 8–10 Min.

Zutaten für ca. 2 Portionen

- 1 Glas tegut... halbtrocknete Tomaten in Öl • 2 Knoblauchzehen • 1 Mozzarella • Salz • Pfeffer aus der Mühle
- einige Blätter frischer Basilikum

Zubereitung

1. Halbtrocknete Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, Öl dabei auffangen. Feuerfeste Schale bzw. Alufolie mit dem aufgefangenen Öl einfetten. Knoblauch abziehen, fein hacken. Mozzarella klein schneiden, mit Knoblauch vermengen, kräftig mit Salz, Pfeffer würzen, in die Schale bzw. auf Alufolie legen, restliche Zutaten darüberverteilen.
2. Folie bzw. Schale auf den heißen Grill legen und solange grillen, bis der Mozzarella schön flüssig wird (8–10 Min.).

Tipp: Dazu passt hervorragend frisches Baguette zum Tunken.



Mango-Chutney

Marga Wehner aus Fulda

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Durchziehzeit 12–24 Std.

Garzeit ca. 1 ½ Std.

Zutaten für ca. 6 Gläser à 400 ml

400 g Mango • 400 g Melone (z.B. Galia) • 400 g Ananas (frisch oder aus der Dose) • 400 g Äpfel • 400 g Zucker • ½ Tl Salz • ½ l Essig (5 %) • 200 g Rosinen • 1 Tl Ingwerpulver oder 1 El frisch geriebene Ingwerwurzel • 1 El Senfkörner • 1 Tl Piment (Nelkenpfeffer) • ½ Tl Cayennepfeffer • 4 Zwiebeln • 2 Knoblauchzehen

Zubereitung

1. Früchte waschen, schälen, entkernen bzw. Strunk/Kern entfernen in 1–2 cm große Stücke schneiden. Mit Zucker, Salz, Essig, Rosinen, Gewürzen mischen, 12–24 Std. ziehen lassen.

2. Zwiebeln, Knoblauch, abziehen, fein würfeln, in ¼ l Wasser garkochen, zur Fruchtmischung geben. Chutney ca. 1 Std. köcheln lassen, dabei gelegentlich umrühren. Sobald sich die Früchte „setzen“/die Flüssigkeit verdampft ist, Hitze reduzieren, Chutney bis zur gewünschten Konsistenz langsam weiterkochen, dabei häufig umrühren. Dann in saubere Twist-off-Gläser füllen, gut verschließen.

Tipp: Für längere Vorratshaltung Gläser 15–20 Min. bei 90 Grad sterilisieren.

Gegrillte Banane

Manuela Kleinwächter aus Wildeck

Zubereitungszeit keine

Grillzeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 4 Portionen

4 Bananen • 4 Tl Honig oder Ahornsirup

Zubereitung

1. Banane mit der Schale auf den heißen Grill legen, so lange grillen, bis die Schale schwarz ist. Dann schälen und je nach Geschmack mit etwas Honig oder Ahornsirup beträufeln.

Tipp: Statt Honig mit Eis, Vanillesauce, Mangopüree, Eierlikör oder auch Amaretto servieren!



Hähnchenbrustfilets gefüllt mit Mozzarella und Johannisbeergelee

Hanna Martin aus Felsberg

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Grillzeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 4 Portionen

200 g Mozzarella • 4 Hähnchenbrustfilets à 200 g • Salz • Pfeffer aus der Mühle • 4 Tl Johannisbeergelee • 8 dünne Scheiben durchwachsener Speck • 4 EL Olivenöl • 2 EL Zitronensaft • 1 Knoblauchbaguette

Zubereitung

1. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden. Hähnchenbrustfilets trocken tupfen, seitlich aufschneiden, innen mit Salz, Pfeffer würzen, dann mit Mozzarellascheiben und etwas Johannisbeergelee füllen. Je 2 Streifen Speck um die Filets wickeln, sodass Mozzarella und Johannisbeergelee nicht herauslaufen können.

2. In einer kleinen Schüssel Öl, Zitronensaft miteinander verrühren. Hähnchenbrustfilets auf den mäßig heißen Grill legen, ca. 10 Min. von jeder Seite grillen, dabei häufig mit dem Zitronenöl bestreichen. Knoblauchbaguette (eingewickelt in Alufolie) am Rand des Grills anrösten. Filets zusammen mit dem aufgeschnittenen Baguette servieren.

Tipp: Mit etwas grünem Salat und Kirschtomaten servieren.

Sie möchten erfahren, wie es zu der tegut...
Rezeptbroschüre „Von Kunden für Kunden“ kam?

Einen ausführlichen Bericht und drei weitere Kundenrezepte finden Sie im aktuellen tegut... marktplatz. Viele weitere Anregungen und Rezepte gibt es außerdem unter: www.tegut.com/rezepte

Tipp: Diese Broschüre passt ideal in Ihren tegut...
Rezepteordner!





Friederikes Päckchen

Antonia Güdde aus Marburg

Zubereitungszeit ca. 10 Min.

Grillzeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 2 Portionen

- 1 kleine Zucchini • ½ Knoblauchzehe • 1 Zweig Rosmarin
- 1 Zweig Thymian • etwas Olivenöl • ½–1 cm dicke Scheibe Fetakäse vom Schaf • 2–4 getrocknete Tomaten
- Salz • Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

- 1 Zucchini waschen, mit Schale einmal quer, einmal längs durchschneiden. Knoblauch abziehen, in Scheibchen schneiden. Rosmarin, Thymian waschen, trocken schütteln.
- 2 Ein Stück Alufolie mit Olivenöl bestreichen. Unteren Teil der halben Zucchini auf die Alufolie legen, mit Schafskäse belegen, mit den oberen Teilen der Zucchini zudecken. Mit Tomaten, Knoblauch, Kräutern belegen, evtl. noch etwas Öl darüberträufeln, mit Salz, Pfeffer würzen. Mit der anderen Hälfte ebenso verfahren. Alufolie zu einem Päckchen verschließen, auf dem heißen Grill ca. 20 Min. grillen.



Rostbrätel

Uta Abe aus Schwallungen

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Durchziehzeit mind. 12 Std.

Grillzeit ca. 20 Min.

Zutaten für ca. 4 Portionen

- 8 Schweinekammscheiben • Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 8 große Zwiebeln • 1 Flasche Bier • 50 g Margarine

Zubereitung

- 1 Fleisch trocken tupfen, klopfen, mit Salz, Pfeffer würzen. 4 Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden. 2 Schweinekammscheiben nebeneinander in einen Topf legen, mit einem guten Schluck Bier begießen, Scheiben einer Zwiebel daraufverteilen, dann wieder Kammscheiben, Zwiebeln einschichten, mit Bier begießen (vom Bier sollte knapp die Hälfte noch übrig sein). Bier und Brätel für mind. 12 Std. kalt stellen.
- 2 Am nächsten Tag restliche Zwiebeln abziehen, in Ringe schneiden, in einer Pfanne in Margarine unter häufigem Wenden bei wenig Hitze ganz langsam mind. 30 Min. braten, bis sie gebräunt sind. Nach der Hälfte der Bratzeit Zwiebeln mit Salz würzen.
- 3 In der Zwischenzeit Brätel aus der Marinade nehmen, Zwiebeln entfernen. Brätel auf den heißen Grill legen, ca. 8 Min. auf jeder Seite grillen. Brätel mit gebratenen Zwiebeln servieren.

Tip: Zu den Rostbräteln reicht man am besten Mischbrot oder Kartoffelsalat und kühles Bier.





Bunte Scheibchen-Kartoffeln auf rundem Pizzablech

Jochen Baumeister aus Osnabrück

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Grillzeit ca. 50 Min.

Zutaten für ca. 4 Portionen

800 g Kartoffeln gelb- und blaufarbig • grobes Meersalz
• ein paar Zweige Rosmarin • einige Butterflocken

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen, mit Schale in Scheiben hobeln; in einer großen Schüssel mit Meersalz bestreuen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen streifen, mit den Kartoffeln vermengen (nach Belieben können auch noch andere Gewürze dazu gemischt werden z.B. Chili, Pfeffer, Koriander, Kümmel).
2. Kartoffeln auf einem runden, geölten Pizzablech gleichmäßig verteilen, einige Butterflocken daraufgeben, komplett mit Alufolie bedecken und auf den Grill legen, bei schwacher Hitze ca. 50 Min. bei geschlossenem Deckel garen.

Tipp: Am besten gelingt es auf einem Gasgrill; aber auch ein klassischer Kugelgrill kann zum Einsatz kommen.

Tipp: Besonders interessant sieht es aus, wenn man blaue Kartoffeln verwendet – eine hoch-leckere Beilage mit einem würzigen Rosmarin-Aroma.



Knusprige Fächerkartoffeln mit Knoblauchbutter

Jochen Baumeister aus Osnabrück

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Grillzeit ca. 50 Min.

Zutaten für ca. 4 Portionen

800 g Kartoffeln • 1–2 Knoblauchzehen • 50 g Butter
• grobes Meersalz • Pfeffer • 1/2 Bund glatte Petersilie

Zubereitung

1. Kartoffeln gründlich waschen, längs halbieren, mit einem Messer fächerartig einschneiden, dabei das Messer ca. 20 Grad zum Schneidbrett führen, so dass die Kartoffel nur auf einer Seite komplett eingeschnitten wird (bei dieser Messerhaltung kommt das Messer nicht auf der anderen Seite auf dem Schneidbrett auf und die Kartoffel hält noch zusammen).
2. Knoblauch abziehen, fein hacken, mit Butter vermengen, mit Salz, Pfeffer abschmecken. Petersilie waschen, trocken schütteln, fein hacken.
3. Kartoffeln mit der flachen Seite auf ein gefettetes kleines Blech geben, Knoblauchbutterflocken auf die Kartoffeln geben, salzen. Das Blech in einen Gas- oder Kugelgrill geben, bei schwacher Hitze ca. 50 Min. grillen. Alle 10 Min. Deckel kurz öffnen, Kartoffeln mit einem Pinsel mit der auf dem Blech zerlaufenen Knoblauchbutter bepinseln. Kartoffeln nach dem Backen mit glatter, gehackter Petersilie bestreut servieren. Bon Appetit!

Tipp: Natürlich kann das Ganze auch in einem Backofen zubereitet werden.



Der lustige Lorbeerbär

Jochen Baumeister aus Osnabrück

Zubereitungszeit ca. 20 Min.

Zutaten für 4–6 Portionen

250 g Mett • 1 kleine Möhre • 1 Lauchzwiebel • 4 Kapern
• 2 Lorbeerblätter

Zubereitung

1. Aus frischem Mett einen lustigen Bären formen.
2. Möhre schälen, in Scheiben schneiden, zwei kleine Scheiben als Augen verwenden. Aus einer größeren Scheibe eine Fliege, aus einer Lauchzwiebel einen Mund ausschneiden, Kapern als Knöpfe dekorieren. Lorbeerblätter als Ohren verwenden, dazu die Blätter bis zur Hälfte unter den Kopf legen.

Tipp: Dies ist kein klassisches Grillrezept; kann dennoch zum Grillen neben den leckeren Salaten (z.B. Wurstsalat) gereicht werden. Ihre Nachbarn werden sie beneiden!