

Rezept

Zum Grillen

Wie man auf den Fotos (z.B. [hier](#)) erkennen kann, besteht unser bevorzugtes ‚Grillgut‘ aus Bauchfleisch, Schafskäse, Bratwurst, Zucchini, Fleischwurst und (türkische) grüne, lange, dünne Paprika. Dazu gibt es noch diverse Beilagen, vor allem [Zaziki](#) und [Römertopfkartoffeln](#).

Bauchfleisch

Dünnere Scheiben schmecken besser, Barbara läßt sie beim Einkauf in Stärke 8 auf der Maschine schneiden (vermutlich 8mm Dicke).

Zubereitung:

(Siehe [Blick in die Küche](#))

Halbieren; Schwarte abschneiden und Knorpel rausschneiden. Auf beiden Seiten würzen mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver – dabei die Gewürze leicht einreiben.

Grillen, bis auf beiden Seiten eine gute Bräunung ist. (Siehe [Startbild](#) rechts)

Schafskäse

Den Schafskäse (siehe [Blick in die Küche](#)) in nicht zu dicke Scheiben schneiden, jede Scheibe auf ein größeres Stück Alufolie legen.

Oben drauf kommen 2-4 Knoblauchscheiben, 1-2 Blätter [Basilikum](#) und ein kleiner Schuß [bestes Olivenöl](#) (ca. 1 Teel.)

Siehe [Blick in die Küche](#)

Dann zu Päckchen packen, sodaß die Alufolie am Ende oben zusammengezwirbelt ist (zum Anfassen). (Siehe die Alu-Päckchen auf dem [Grill oben rechts](#))

Die Schafskäsepäckchen brauchen nicht lange auf dem Grill, bis sie fertig sind. Zum Test mit dem Finger vorsichtig eindrücken. Wenn der Käse innen drin weich nachgibt, ist er fertig.

Bratwurst

Gute Bratwurst zu finden ist nicht einfach! Am besten ist natürlich die Original Thüringer. Die ist aber kaum zu kriegen und außerdem recht teuer. Studenten kaufen für ihre Grillparties gerne so billige Massenbratwurst, die allerdings nix schmeckt. In Gießen gibt es interessanterweise günstig eine gute Bratwurst bei ‚Edeka‘ (Krenschker) in der Frankfurter Straße 54.

Wie man Bratwurst grillt, bedarf ja wohl kaum der Erwähnung: einfach auf beiden Seiten schön braun werden lassen! (Siehe [Grillrost oben](#))

Zucchini (keine Riesen-Zucchini)

Zucchini waschen, trocknen, halbieren und in ca. 8mm dicke Scheiben schneiden. (Siehe [Blick in die Küche](#)). Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen, sowie beide Seiten mit etwas Olivenöl einpinseln (möglichst gutes).

Grillen: Die fertigen Zucchini-Scheiben müssen schließlich auf jeder Seite stellenweise gebräunt sein.

Fleischwurst

Eine zum Grillen geeignete, wohlschmeckende Fleischwurst zu finden, ist nicht so schwierig, wie eine gut schmeckende Bratwurst zu finden. Meistens hat man Glück. Um sicher zu gehen, bevorzugt Barbara die abgepackte von ‚Herta‘ – diese hat sich jedenfalls gut bewährt zum Grillen. Auch die Herta Fleischwurst gibt es bei Edeka, aber auch in anderen Läden, z.B. Karstadt.

Zubereitung:

Fleischwurst in passende Stücke schneiden (vergleiche [Foto oben, rechts](#)), längs halbieren und die Pelle entfernen.

So wie sie nun ist, auf den Grill legen. Sie muß nicht garen (ist sie ja schon), sondern nur auf beiden Seiten braun werden, was relativ schnell geht. Auf dem [Edelstahl-Grillrost-Foto oben](#) sieht man in der Mitte ein gut gebräuntes Stück Fleischwurst, das noch auf der anderen Seite ebenfalls so gebräunt werden muß.

Türkische lange, dünne Paprika

Auf den Bildern oben sieht man ([verschiedentlich](#)) auch kleinere und dickere hellgrüne Paprika. Aber heutzutage haben wir nur die dunkelgrünen, langen. Um die geht es hier.

Zubereitung:

Waschen, trocknen und auf beiden Seiten grillen, bis die grünen Paprika gebräunte Stellen haben. Das geht relativ schnell. (Siehe [Grillrost oben](#))

Oft schmecken sie recht scharf durch die kleinen weißen Kerne innen drin. Manchmal schmecken sie auch nach gar nix. Das sieht man aber den langen grünen Biestern von außen nicht an. – Hat trotzdem was, so ne Überraschungs-Paprika!