



**WALLISER
GRILLBRAT-
WURST**
Eigenproduktion

Grillideen

Spareribs mit Honig

Zubereitung:

Spareribs marinieren und auf kleinem Feuer langsam grillen. Ab und zu mit Marinade und Bier beträufeln.

Marinade

Oel
Knoblauchzehen zerdrückt
Walliser Bienenhonig
Zitronensaft
Salz
Senfkörner oder Senfpulver
1 Bund Peterli gehackt
Schwarzer Pfeffer

Pouletbrüstli gefüllt mit getr. Tomaten und Büffel-Mozarella

Zubereitung:

Pouletbrüstli der Länge nach aufschneiden.
Mit getr. Tomaten und Büffelmozzarella füllen.
Mit einem Zahnstocher schliessen und marinieren.

Marinade:

Olivenöl
Oregano
Thymian
Koriander
Chili
Basilikum
Paprika

Pouletbrüstli auf mittlerer Hitze grillen

Pouletbrüstli mit Ananas

Zubereitung:

Pouletbrüstli der Länge nach aufschneiden.
Mit Ananasstücken füllen
Mit einem Zahnstocher schliessen und marinieren.

Marinade:

Olivenöl
Curry
Kardamom
Curcuma
Koriander
Ananassaft
Zitronensaft



Walliser-Lammkeule mit Knoblauch Marinade

Die Walliser-Lammkeulen mit Knoblauchstiften bespicken und marinieren.
Während dem Grillen immer wieder mit Marinade bestreichen.

Marinade:

Erdnussöl
Senf
Knoblauchzehen
Thymian
Rosmarin

Pangasius-Krevetten-Fenchel-Spiess

Pangasiusfilet in Stücke geschnitten, Krevetten gekocht und Fenchel blanchiert marinieren.
Nach ca. 1 Std. aus der Marinade nehmen und auf ein Holzspiesschen stecken und salzen.
Anschliessend grillieren und mit Marinade bestreichen.

Marinade:

Fenchelsamen
Pfefferbouquet
Pastis (ach Belieben)
Weisswein
Olivenöl
Salz

Speck-Peperoni-Zucchini

Zucchini der Länge nach in Streifen schneiden. Peperoni geschnitten auf die Zucchini legen. Mit geräuchertem Speck umwickeln und mit Zahnstocher befestigen. Anschliessend grillieren bis der Speck knusprig ist.

Speck-Banane

Banane in kleine Teile schneiden mit geräuchertem Speck umwickeln und grillieren.

Rinderfilet mit Meerrettich

Rinderfilet mit Marinade bestreichen und kurz scharf anbraten.

Marinade:

Salbei
Weisser und schwarzer Pfeffer
Salz
Sonnenblumenöl oder Rapsöl
Knoblauchzehen
Meerrettich
Chili

Mit Hackfleisch gefüllte Auberginen

Aubergine der Länge nach aufschneiden und aushöhlen.
Mit gebratenem und gewürztem Hackfleisch befüllen.
Mit einer Tomate zudecken und langsam grillen.
Beim servieren mit Creme fraiche übergießen.

Schweinssteak mit Paprikamarinade

Schweinssteak, Schweinefilet oder Geflügel marinieren anschließend langsam grillieren.

Marinade:

Paprika
Gewürzessig
Oel
Pfeffer
Zwiebeln
Salz
Gewürze

Pferde- Lamm- Hirschfleisch mit Knoblauchmarinade

Marinade:

Oel
Gewürzessig
Knoblauch
Gewürze