



EIN BUNTER STRAUSS WURST

Olmabratwurst auf einem Brotchip, Mexican Flavour Grillschnecke auf Peperoni mit Chili und Oriental Chipolata mit Minzcouscous

kreiert von Adrian Bühler
grilliert von Clive Bucher und Andrina Santoro

(Rezept für vier Personen)

Peperoni

- 2 rote Peperoni
- Chili und Salz
- Koriandersamenpulver
- Olivenöl

Von den Kernen befreien und mit Chili, Salz, Koriandersamenpulver und ein bisschen Olivenöl in einer Alufolie auf dem Grill ca. 20 Minuten weich schmoren.

Minzcouscous

- 1 Knoblauchzehe gehackt
- 3 cm Ingwer gehackt
- 1 Schalotte gehackt
- Kreuzkümmelpulver
- Geflügelbrühe
- 2 EL Sojasauce
- 200g Couscous
- Minze gehackt

Couscous mit dem Knoblauch, Ingwer und der Schalotte vermischen. Geflügelbrühe aufkochen, Sojasauce, Kreuzkümmel und Salz begeben und den heißen Fond über den Couscous geben, sodass er knapp bedeckt ist. Zudecken und für ca. 5 Minuten ziehen lassen. Aufmachen, mischen und mit gehackter Minze abschmecken.

Brotchip

4 dünne Scheiben Baguette

Auf dem Grill bei kleiner Flamme trocknen.

Würste

(Anzahl der Würste nach Belieben anpassen)

4 Olmabratwürste

4 Mexican Flavour Grillschnecken

2 Spiesse Oriental Chipolata

Würste auf dem Grill wärmen, bis sie eine schöne Farbe angenommen haben. Anschliessend die grillierten Würste vierteln und auf den passenden Beilagen anrichten.