

# Bratwurstsalat, Spießbraten à la Gyros & Schoko-Kirsch-Cobbler

(für 4 Personen)

## Zutatenliste für den Bratwurstsalat

8 Minibratwürste (z.B. Nürnberger) | 1 Möhre | 1 Minigurke | 1 Minizucchini | 1 Paprika süß | 1 rote Zwiebel

*Dressing:*

4 EL Sonnenblumenöl | 2 EL Essig | 1 TL Meerrettich | 1 TL Senf mittelscharf | 1 TL Zucker | 2 EL Wasser | Salz & Pfeffer | Kräuter nach Wahl

*Dressingvariante ohne Kalorien zählen:*

1 EL Ketchup | 1 EL Majo | 1 EL Joghurt | 1 EL Remoulade | 4 EL Öl | Salz & Pfeffer

## Zubereitung des Bratwurstsalats

**1** Die Bratwürstchen indirekt langsam garen, dann direkt bräunen. Möhre, Gurke, Zucchini und Paprika in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel in sehr kleine Stücke schneiden und alles vermengen.

**2** Für das Dressing werden Essig, Senf, Meerrettich, Zucker und Wasser vermischt und das Öl langsam mit einem Schneebesen untergerührt. Jetzt mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Dressing mit dem Salat vermischen.

**3** Die Bratwürstchen in Scheiben schneiden, untermischen und servieren.

## Zutatenliste für den Spießbraten à la Gyros

1 Schweinekamm/-nacken | Grillspieß für deinen Grill

*Marinade:*

1 Flasche Bier | Senf mittelscharf | 1 Zwiebel | 1 Knoblauchzehe | Thymian | Oregano

*Tzatziki:*

1 Becher Joghurt | 1 Becher Schmand | 3 Zehen Knoblauch, fein gewürfelt | 1 Minigurke, klein gewürfelt | Salz & Pfeffer



## Zubereitung des Spießbraten à la Gyros

**1** Den Schweinekamm parieren und in Stück zu ca. 300 g schneiden. Die Fleischstücke über Nacht in der Marinade einlegen. Für die Marinade die Zutaten einfach miteinander vermengen.

**2** Dann mit einer Gewürzmischung Ihrer Wahl würzen und mind. 1 Stunde marinieren.

**3** Die Stücke auf dem Grillspieß bei hoher Temperatur garen und die äußeren, fertigen Schichten wie ein Gyros dünn abschneiden.

**4** Die Zutaten für das Tzatziki ebenfalls miteinander vermischen. Die Fleischstückchen mit etwas Tzatziki und Brot frisch servieren.

Ein Rezept von:

**Ernst Haipl**

Grilando OHG, Karsbach

## Zutatenliste für die Schoko-Kirsch-Cobbler

1 Backmischung für Schokokuchen/Brownies | 1 Glas Kirschen | 150 g Butter  
optional: Arabisches Kaffeegewürz | Schokostückchen | Vanilleeis  
10er Dutch Oven

## Zubereitung der Schoko-Kirsch-Cobbler

**1 Vorbereitung** Dutch Oven von innen gut ausbuttern. Das Glas Kirschen wird samt Saft komplett in den Dutch Oven geschüttet. Wer möchte, kann mit dem Arabischen Kaffeegewürz die Kirschen würzen. Die trockene Backmischung wird auf den Kirschen verteilt. Wichtig: nicht verrühren! Darüber werden 100 g Butter in Flocken gleichmäßig verteilt. Wer es noch schokoladiger mag, kann jetzt noch einige Schokoladenstückchen darüber verteilen.

**2 Zubereitung** Es werden ca. 20 gut durchgeglühte Briketts (Grillis) benötigt. Für die ersten 20 Minuten legt man 15 Briketts unter den Dutch Oven und 5 Stück auf den Deckel. Nach dieser Zeit holt man von unten 10 Briketts nach oben auf den Deckel. Unten sind jetzt nur noch 5 Briketts. Jetzt noch einmal 20 Minuten warten und der Schoko-Kirsch-Cobbler ist fertig.

Warm aus dem Dutch Oven mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

*Guten Appetit!*

**TV**touring  
Fernsehen

täglich ab 18:00 Uhr  
über Kabel und Satellit

alle Folgen von Frankens Gute Köche  
finden Sie auch unter: [tvtouring.de/mediathek](http://tvtouring.de/mediathek)