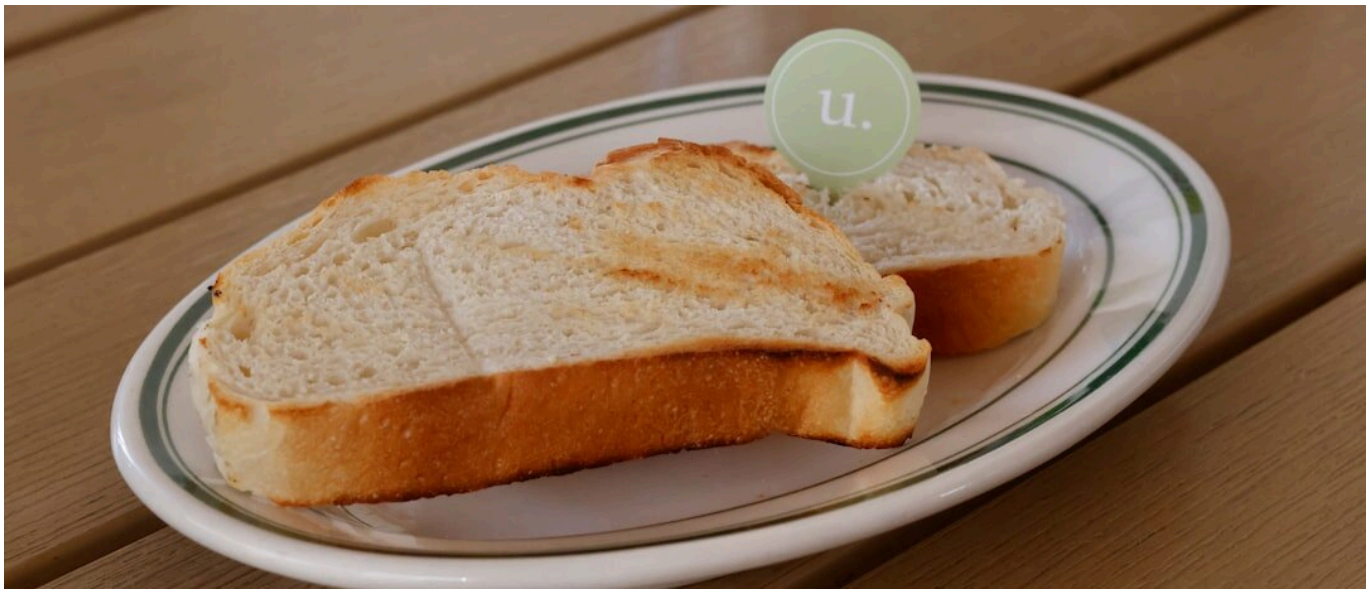


Zutaten

- 200 ml warmes Wasser
- 50 g Butter, 1 Ei
- 1 EL Zucker, 1 TL Salz
- 1/2Päckchen frische Hefe
- 400 g Mehl (am besten 405er)
- Kreolischer Grill-Fisch
- 2 Portionsfische (z.B. Dorade, Wolfsbarsch, Snapper)
- 2 Tomaten
- 1 grüne Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 Limette
- Cajun-Spices (Gewürzmischung)
- 4 Bananen-Blätter
- Chili-Öl, frischer Koriander
- Salz, Pfeffer, Olivenöl
- Boerewors - südafrikanische, grobe Grillwurst
- 1 kg Rindfleisch
- 500 g fettes

Backen, vom Grill

Grillbrot

Entdecke unser einfaches Rezept für leckeres Grillbrot! Perfekt für dein BBQ. Jetzt nachkochen und genießen bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Die Butter, Zucker und Salz im handwarmen Wasser zusammen mit der Hefe auflösen. Das Mehl und Ei hinzugeben, anschließend gut verkneten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. Teig ca. 30 Minuten bei Raumtemperatur gehen lassen. Dann zu Fladen ausrollen und nach Geschmack mit Kräutern oder Würz-Salz bestreuen. Auf dem Pizzastein im gut vorgeheizten Grill ca. 8 bis 12 Minuten grillen.
2. Fische entschuppen, filetieren, entgräten und die Filets je nach Größe halbieren. Tomaten, rote Zwiebel, grüne Paprika und Koriander in möglichst dünne Scheiben bzw. Streifen schneiden. Mit Salz, Öl und Cajun-Spices ca. 30 Minuten marinieren. Bananenblätter gründlich waschen und zurechtschneiden.
3. Mittig auf das Bananenblatt etwas Gemüse geben, darauf ein gewürztes Fischfilet. Nun das Bananenblatt zusammenfalten und mit Küchengarn zubinden.
4. Für ca. 20 bis 25 Minuten bei mittlerer, indirekter Hitze und geschlossenem Deckel grillen.
5. Gewürze im Topf leicht anrösten. Gewürfelte Zwiebel, Salz, Zucker und Rotwein hinzugeben. Aufkochen und dann

Schweinefleisch (z.B. Nacken oder Schulter)
- 15 g Salz
- 1 TL Koriander-Saat
- 2 Nelken
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- ¼ TL gemahlene Muskatnuss
- Je 1 Piment, Wacholder, Lorbeerblatt, 1 TL Senfsaat
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Tl brauner Zucker
- 75 ml Rotwein
- dünner Schweinedarm
- Pap - südafrikanischer Mais-Brei
- 2 Tassen Maismehl (am besten weißes Maismehl)
- 5 Tassen Wasser
- Salz, Butter
- Chakalaka –südafrikanisches Gemüse-Chutney
- 1 Zwiebel, geschält
- 1 Knoblauch Zehe, geschält
- 1 kleine Knolle Ingwer
- Chili - nach Geschmack
- 1 TL brauner Zucker
- 1 EL Essig
- 1 TL Curry
- 2 grüne Paprika
- 3 Möhren
- 5 Tomaten
- Salz, Pfeffer, Pflanzenöl
- Karamellisierte Ananas
- 1 Ananas
- 20 cl brauner Rum
- 3 EL brauner Rohrzucker
- Je 1 TL Roter Pfeffer und Fenchelsaat
- Bananen mit Honig
- 4 Bananen
- 2 TL Honig
- 2 EL Rum
- 1 Tonka-Bohne
- 50 g dunkle Schokolade

abkühlen lassen.

6. Fleisch von großen Sehnen befreien und grob würfeln.
7. Gewürzwein pürieren und durch ein Sieb zum Fleisch geben. Das Fleisch am besten über Nacht marinieren.
8. Das Fleisch durch die mittlere Scheibe eines Fleischwolfs lassen.
9. Zur Probe am besten eine kleine Frikadelle braten und probieren.
10. Wenn nötig nachwürzen.
11. Durch den Wurstaufsatz vorsichtig in den Darm füllen und zu einer großen Wurstschnecke formen.
12. Wasser und Salz aufkochen lassen und dann das Maismehl langsam einrühren. Bei niedriger Hitze quellen lassen und eine Flocke Butter hinzugeben.
13. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer und Chili in möglichst feine Würfel schneiden. Diese Zutaten in Öl anschwitzen und mit Zucker goldbraun karamellisieren. Curry hinzugeben und Hitze reduzieren.
14. Möhren dünn raspeln, Paprika und Tomaten fein würfeln, in den Topf geben. Das Gemüse einkochen lassen bis alle Zutaten weich sind.
15. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
16. Ananas schälen, Strunk entfernen und in große Würfel schneiden.
17. Gewürze mörsern und zusammen mit Rum und braunem Zucker sowie den Ananas-Würfeln vermischen. Durchziehen lassen (am besten über Nacht) und bei voller Hitze auf dem Grill karamellisieren.
18. Bananen zum Öffnen auf der gebogenen Seite einschneiden und an beiden Enden andrücken. In die so entstandene Öffnung Rum, Honig und geriebene Tonkabohne füllen. Bei mittlerer Hitze (ca. 180 °C) ca. 20 bis 25 Minuten grillen und zum Servieren etwas dunkle Schokolade in die Banane raspeln.
19. Pfeffer-Mix grob mörsern und in einem kleinen Topf anrösten. Rum und Sahne hinzugeben, anschließend erhitzen. Kuvertüre in kleine Stückchen brechen und unterrühren bis diese geschmolzen sind.

- Schoko-Pfeffer Soße
- 1 TL Pfeffer-Mix
- 1 EL Rum
- 200 g dunkle Kuvertüre
- 200 ml Sahne