

# Allgäuer Krautkrapfen meets Asia an Rettich-Kimchi



## Krautkrapfen

6-8 Stück ROGG Krautkrapfen

Bacon zum umwickeln der Krapfen

BBQ Sauce wie z.B. Sweet Chili von The Barbecue Sauce

Sesamsaat hell & schwarz



## Zubereitung

Die Krautkrapfen mit dem Bacon umwickeln. Die fertig gewickelten Krapfen auf einer Grillplatte, Plancha oder in einer Pfanne von beiden Seiten bei geringer Hitze angrillen. Wenn der Bacon schön kross ist die Krapfen in die indirekte Zone bei ca. 150 Grad setzen und mit der BBQ Sauce bepinseln. Sesamsaat auf eine Seite geben und die Krapfen so für ca. 10 Minuten indirekt weitergrillen.

## Rettich-Kimchi

Rettich schälen und in feine Scheiben hobeln oder schneiden. Den Rettich nun mit einem DIY Kimchi Gewürz ( gibt es ein ganz tolles und vor allem einfaches Rezept mit dem DIY KIMCHI Gewürz von Stay Spiced ) zubereiten. Würde auch mit Kohl, Chinakohl oder Radieschen gehen.

Wie gesagt das Gewürz ist super einfach und easy zu benutzen und ruck zuck ein Kimchi hergestellt. Was allerdings beachtet werden muss ist das der Kimchi ca. 5-7 Tage ziehen sollte in einem Weckglas o.Ä.

Wer keine Zeit hat bis das Kimchi fertig ist kann auch einen schnellen asiatischen Rettich oder Gurkensalat machen.

Dazu einfach einen leckeren Essig nach Wahl nehmen, mit geröstetem Sesamöl, Salz, Pfeffer, Sweet Chili Sauce und Zwiebeln einen Dressing herstellen und das Gemüse nach Wahl für 1-2 Stunden marinieren.

Die Krautkrapfen, Saucen, etc. findet Ihr alle auf meiner Webseite unter dem Punkt Kaufempfehlungen.



Guten Appetit wünscht Jörg Päßler  
[www.cookandgrill.eu](http://www.cookandgrill.eu)