

REZEPTE DGM 2025



PREMIUM BBQs

Thüringer Sushi nach Grillforce Art



Fleisch:

- Eine gute originale Thüringer Rostbratwurst nach Wahl



Sauerkraut:

Sauerkraut nach Wahl zubereiten und abkühlen lassen.
Das Sauerkraut gut ausdrücken und beiseite stellen.



Zubereitung:

Die Bratwurst gold-gelb grillen und beiseite stellen. Einen Weizenmehl-Tortilla-Fladen im unteren Drittel mit mittelscharfen Senf (z.B. Bautzner) bestreichen, darauf das Sauerkraut geben. Auf das Kraut die Bratwurst setzen und den Fladen von unten schön stramm aufwickeln.

Den gewickelten Fladen indirekt bei ca. 150-160 Grad für 10 Minuten grillen. Zum Ende hin gerne nochmal kurz auf direkter Hitze grillen um den Wrap etwas knuspriger zu machen.



Letscho-Creme

- 6 Teile Mayonaise
- 2 Teile Letscho (Fertigprodukt von z.B. SPREEWALDHOF)
- Etwas Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker

Letscho in einem Mixer sehr fein pürieren (wer möchte kann natürlich auch eine eigene Letscho herstellen aber so geht es schneller und es gibt in diesem Fall auch sehr gute Fertigprodukte) Das pürierte Mus mit der Mayonaise verrühren und mit etwas Salz und Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.



Anrichten:

Die fertig gegrillten Tortilla Rollen in mundgerechte Stücke schneiden und auf die Letscho-Creme setzen. Mit etwas Petersilie oder Schnittlauch servieren.



Guten Appetit wünscht die
Napoleon Grillforce