Grillen wie in Westfalen: Zweierlei Bratwurst und Bratwurst-Kartoffel-Spieß
Bratwurst ist der Klassiker auf dem Rost. Grillexpertin Kathrin Soppa aus Neuenkirchen zeigt, wie Sie das Röstaroma perfekt hinkriegen ohne die Wurst anzubrennen. Und natürlich hat sie auch vegetarische Alternativen im Gepäck.

Die Rezepte
(für vier Personen)

Zweierlei Bratwurst
Zutaten

- 4 frische Bratwürste vom Schwein
- 4 frische Bratwürste vom Rind

Zubereitung
Die Bratwürste für etwa sieben bis zehn Minuten bei indirekter Hitze grillen und anschließend durch direktes Grillen Röstaromen an die Würste bringen. Wenden nicht vergessen!
Grillzeit: circa 10 Minuten.

Tipp
Direkt gegrillte Würste werden sehr schnell trocken und erzeugen in einem Holzkohlegrill zu viele Flammen. Deswegen die Bratwürstchen immer bei indirekter Hitzeeinwirkung grillen, erst zum Schluss direkt.

Bratwurst-Kartoffel-Spieß
Zutaten

- 2 frische Bratwürste vom Schwein
- 2 frische Bratwürste vom Rind
- 12 Drillinge (Kartoffeln)
- 3 ml Olivenöl
- Grillgewürz

Grillutensilien

- Grill
- Kochtopf
- scharfe Messer
- Schneidebrett
- Spieße

Zubereitung
Die Drillinge für etwa zehn Minuten vorkochen und abkühlen lassen. Danach die Bratwürstchen und Kartoffeln in Scheiben schneiden und abwechselnd auf die Spieße stecken, mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Grillgewürz (nach Belieben und Geschmack) würzen.
Die Bratwurst-Kartoffel-Spieße für etwa sieben Minuten bei indirekter Hitzeeinwirkung grillen und anschließend durch direktes Grillen Röstaromen an die Würste bringen. Wenden nicht vergessen!
Zubereitungszeit: circa 20 Minuten.
Grillzeit: circa 15 Minuten.

Zutaten für gefüllte Zucchini von der Salzplanke

- 2 Zucchini
- 1 Rote Bete, gekocht
- ½ rote Paprika
- 300 g Kräuterfrischkäse
- 100 g geriebenen Gouda
- 100 g Pumpernickel
- Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer

Grillutensilien

- Grill
- Salzplanke
- scharfe Messer
- Löffel
- Sparschäler
- Holzlöffel
- Schüssel
- Schneidebrett

Zubereitung

Den Salzstein vorsichtig auf den Grill legen und bei indirekter Hitze ca. 10 Minuten vorheizen. In der Zwischenzeit die Zucchini gut abwaschen, halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Anschließend die Unterseiten der Zucchini mit einem Sparschäler oder Messer schälen, so dass sie einen festen Stand auf der Salzplanke hat. Danach die Innenseiten der Zucchini mit Salz und Pfeffer je nach Belieben würzen. Die Rote Beete und die Paprika abwaschen, mit einem Messer in kleine Würfel schneiden und mit dem Frischkäse sowie dem geriebenen Gouda in einer Schüssel vermengen. Den Pumpernickel klein bröseln, in die Menge hinzugeben und alles mit einem Holzlöffel gut verrühren. Zum Schluss mit frischem Schnittlauch, Salz und Pfeffer würzen und die Masse in die Zucchini füllen. Die fertig zubereitete Zucchini kann jetzt für etwa 15 Minuten auf die Salzplanke und gegrillt werden.
Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten.
Grillzeit: ca. 15 Minuten.

Tipp

Eine Salzplanke ermöglicht, das Grillgut schonend und geschützt vor direkter Hitzeeinwirkung zu grillen. Dabei gibt sie einen leichten Salzgeschmack an das Grillgut ab. Salzplanken eignen sich zum Beispiel für Fisch, Fleisch und Gemüse. Wichtig ist, dass der Salzstein nicht direkt bei voller Hitze auf den Grill gestellt wird, weil er sonst aufplatzen könnte.
Reinigung Salzplanke: Mit einem feuchten Tuch Grillgutreste abwischen. Der Salzstein reinigt sich wegen seines hohen Salzgehalts von selbst.

Gegrillter Salat
Zutaten

- 2 Romana Salate
- 1 Rispe Kirschtomaten
- 1 gelbe Paprika
- 1 Zitrone
- 3 ml Olivenöl
- 3 ml Balsamicoessig
- Salz und Pfeffer

Grillutensilien

- Grill
- scharfe Messer
- Schneidebrett
- Zitronenpresse

Zubereitung

Salat, Kirschtomaten und Paprika gut waschen. Anschließend den Salat mit einem Messer halbieren. Die Paprika mit einem Messer entkernen und der Länge nach in große Stücke schneiden. Salathälften und Paprikastücke mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Salz beziehungsweise Pfeffer je nach Belieben würzen.
Salat und Paprika auf den Rost legen und von beiden Seiten für je etwa zwei Minuten bei direkter Hitze grillen. Anschließend beides für weitere fünf Minuten bei indirekter Hitze ziehen lassen. Die Kirschtomaten jetzt ebenfalls auf den Grill geben und bei indirekter Hitze für etwa fünf Minuten mitziehen lassen. Beim Anrichten mit frisch gepresstem Zitronensaft und Balsamicoessig verfeinern.
Zubereitungszeit: circa 10 Minuten.
Grillzeit: circa 7 Minuten.