



# Die **PROMi** GRILLER

## DREIFACHE EXTRAWURST

Wursteintopf (Spinach Cottage Sausage) mit Sauerkraut und Linsen, dazu Grillwurst (Smoky Cheddar Sausage) und Wurst-Peperoni-Kranz (Beetroot Sausage)

kreiert von Meta Hildebrand  
grilliert von Charles Nguela und Joël von Mutzenbecher

---

Rezept für 4 Personen:

### **WURSTEINTOPF:**

2	Spinach Cottage Sausages
1	Zwiebel
1	Kartoffel, mehlig kochend
1 Tasse	rote Linsen
1 Tasse	Sauerkraut, roh aber mariniert
2-4 dl	Apfelsaft
etwas	Salz, Pfeffer

Die Würste in Ringe schneiden, in einem Topf auf dem Grill kurz anbraten. Zwiebel hacken, Kartoffeln in kleine Würfel schneiden und mit Linsen und Sauerkraut vermischen. Die Masse mit Apfelsaft übergießen und auf dem Grill einkochen lassen. Nach zehn Minuten kontrollieren und bei Bedarf Apfelsaft nachgießen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **GRILLWURST:**

4	Smoky Cheddar Sausages
---	------------------------

Die Smoky Cheddar-Würste natur für etwa acht Minuten grillieren.

## **WURST-PEPERONI-KRANZ:**

3	Beetroot Sausages
2	Peperoni, gelb und rot
1	Aubergine
2	rote Zwiebeln
etwas	Öl, Salz, Pfeffer

Die Beetroot Sausages in Ringe schneiden. Die Peperoni, Aubergine und die Zwiebeln in gleich grosse Stücke schneiden und abwechselnd an einen flexiblen Grillspieß stecken. Den Kranz mit etwas Öl beträufeln, grillieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Wurst-Peperoni-Kranz auf den Eintopf legen und servieren.