

Grillen: Beiried mit Folienkartoffeln aus dem Erdloch, Spießvariationen und Schokobananen

Beiried:

- 1 kg Beiried
- Bananenblätter zum Einwickeln

Marinade für das Beiried:

- 1 EL Paprikapulver scharf
- ½ Chilischote
- ganze Rosmarinzweige
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Honig
- 1 EL Salz
- 1 EL Pfeffer
- Zitronenschale von 1 Bio-Zitrone
- 100 ml Öl
- 800 g Kartoffeln

Folienkartoffeln mit Sauerrahm-Schnittlauchcreme:

- 800 g Kartoffeln
- etwas Alufolie
- 200 ml Sauerrahm

- ½ Bund Schnittlauch
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Essig

Puten-Ananas-Zitronengrasspieß:

- 200 g Putenbrustfilets
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Honig
- 2 EL Zitronensaft
- ½ frische Ananas
- Zitronengras (als Spieße)

Gemüsespieß:

- 1 Zucchini
- 1 gelber Paprika
- 1 roter Paprika
- Champignons
- Cherrytomaten
- Knoblauch
- Holzspieße

Schokobananen:

- 4 Bananen
- 120 g dunkle Schokolade

Beiried im Erdloch:



Für das Beiried ein circa 50 cm tiefes Erdloch ausheben.

Vorsicht! Im Wald darf kein Feuer gemacht werden. Zu Waldflächen muss ein Abstand von mindestens 100 Meter eingehalten werden.

Für das Erdloch eignet sich am besten ein sandiger oder erdiger Platz. Die Größe des Loches am besten an die Fleischgröße anpassen. Das Fleisch soll genügend Platz haben, um eingewickelt in Bananenblättern locker in das Loch zu passen. Um die Brandgefahr gering zu halten, einen kleinen Wall aus Erde um die Feuerstelle errichten und den Boden rundherum feucht halten.

Wichtig: Genügend Löschwasser griffbereit haben!

Nun sollen dir deine Eltern helfen: Mit Feuerholz ein Feuer entzünden. So lange brennen lassen, bis sich ausreichend Glut gebildet hat.

Für die Fleischmarinade Öl, Paprikapulver, Chili, Rosmarinzwige, Knoblauch, Honig, Zitronenschale, Salz und Pfeffer vermischen, mörsern und das Fleisch damit einreiben. Nun das Fleisch in Bananenblätter einwickeln. Die Bananenblätter mit Spagat zuschnüren. Wichtig ist, dass eine ausreichende Blattschicht das Fleisch umgibt, damit es nicht in direkten Kontakt mit der Glut kommt.

Auf die entstandene Glut Ziegelsteine legen. Sie dienen als Wärmespeicher und fördern den Garprozess. Das Fleisch und die Kartoffeln auf die

Steine setzen und mit Tannenzweigen bedecken. Circa drei Stunden garen lassen und anschließend vorsichtig aus dem Erdloch nehmen. Während des Garens darauf achten, dass keine Flammen entstehen. Das Fleisch soll nur durch die Hitze der Glut garen. Sobald ihr die Feuerstelle verlasst, müsst ihr unbedingt darauf schauen, dass das Feuer auch wirklich erloschen ist.

Folienkartoffeln mit Sauerrahm-Schnittlauchcreme:

Für die Folienkartoffeln die Kartoffeln gar kochen und anschließend in Alufolie einwickeln. Für die Sauce Schnittlauch klein hacken und mit Essig, Sauerrahm, Salz und Pfeffer vermengen.

Die Folienkartoffeln werden nun in der Glut gegart.

Spießvariationen:



Die Holzspieße für ein paar Minuten in Wasser einweichen, bevor man das Fleisch oder das Gemüse darauf steckt. Dadurch verbrennen sie später nicht im Feuer.

Für die Grillmarinade Zitronensaft, Honig und Olivenöl vermengen. Das Fleisch klein schneiden und darin einlegen. Die restlichen Zutaten in mundgerechte Stücke schneiden und auf das Zitronengras stecken.

Für die Gemüsespieße Gemüse klein schneiden und auf Holzspieße stecken.

Anschließend kommen die Spieße auf den Grill.

Schokobananen:



Die ungeschälten Bananen der Länge nach aufschlitzen und mit Schokostückchen befüllen. Dann ab auf den Grill damit.