

Grillrezept mit Hackfleisch

Beitrag von „nirtak“ vom 15. Juli 2011 14:40

Ihr Lieben,

eigentlich wollten heute Freunde zu Besuch kommen und ich wollte Chili con carne kochen. Leider klappt es jetzt doch nicht - und ich sitze auf einem Kilo frischem Mett und vollem Tiefkühlfach. Glücklicherweise hat unser Nachbar uns nun zum Grillen eingeladen mit der Bitte, irgend etwas beizusteuern. Ich denke natürlich sofort an mein Thüringer Mett und suche jetzt nach einem Rezept für den Grill, bei dem ich das Mett im wahrsten Sinne des Wortes "verbraten" kann. Im Internet gibt es natürlich einige Rezepte, aber da weiß man ja nie, ob die auch wirklich schmecken. Deshalb hätte ich gerne Tipps von Euch... Wer kennt ein schönes Grillrezept mit Thüringer Mett und kann es kurzfristig hier reinschreiben?

DANKE!