

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!

Beitrag von „neleabels“ vom 15. Juli 2011 16:25

Mit Hackfleisch kann man schön Köfte, Frikadellen etc. machen.

Aber warum machst du das Chili con carne nicht einfach trotzdem? Wenn man das portionsweise einfriert, hat man leckeres Fastfood für stressreiche Zeiten!

Nele

Beitrag von „HoneyN“ vom 15. Juli 2011 16:43

Meine Eltern machen auch immer Hack auf dem Grill. Dafür macht meine Mum immer so keine Mettläibe (ungefähr so groß wie ein Baguettebrötchen) und füllt sie mit Fetakäse. Dann schneidet sie noch Zwiebeln in Ringe und verteilt sie auf den Mettdingern. Dies wird dann alles in Alufolie gewickelt und auf dem Grill gegegart.... Mir und meiner Familie schmeckt das immer sehr gut!