

# SWR3 Grillparty

am 22. August 2008

Diese Vorbereitungen könnt Ihr treffen:  
(gelten wie die Zutatenliste für 4 Personen)

Schweinefilet (600g) von Fett und Sehnen befreien

- |                      |  |
|----------------------|--|
| 3 Chilischote        | halbieren, Kerne entfernen und fein würfeln und diese Würfel in drei gleich große Portionen aufteilen                  |
| 2 Schalotten         | schälen und fein würfeln   |
| 6 Knoblauchzehen     | schälen und fein würfeln und diese Würfel in drei gleich große Portionen aufteilen                                     |
| 1 Bund Schnittlauch  | waschen und in feine Röllchen schneiden  |
| 1 Bund Dill          | waschen, trocken schleudern und fein hacken  |
| 3 Thymianzweige      | Blättchen abzupfen (Blättchen im Ganzen lassen!)   |
| 1 Thymianzweig       | Blättchen abzupfen und danach grob hacken  |
| 1 Rosmarinzweig      | Nadeln abzupfen und danach grob hacken   |
| 10 Basilikumblätter  | waschen  |
| 12 kleine Kartoffeln | gründlich waschen  |
| 2 große Tomaten      | waschen, entkernen und fein würfeln  |
| 1 Ananas             | schälen, halbieren, Strunk entfernen und das Fruchtfleisch in dünne Scheiben schneiden                                 |
| 1 Eisbergsalat       | die äußeren Blätter entfernen, den Strunk heraus schneiden und die Salatblätter waschen                                |
| 1 Salatgurke         | waschen, schälen, längs halbieren und das Kerngehäuse auskratzen, danach das Gurkenfleisch in dünne Scheiben schneiden |

Während des Grillens müsst ihr 3 Eiweiß steif schlagen d.h. legt Euch das nötige „Handwerkszeug“ bereit!

Außerdem sind folgende Küchengeräte hilfreich:

Messer, ein Schneebesen, ein Schneidebrett, eine Schüssel, Essbesteck