

SWR3-Grillparty mit Johann Lafer und Mirja Boes

Kleine Vorbereitungen (kurz) vor der Grillparty

(viel kann man nicht vorbereiten, denn wir wollen ja nicht, dass die Zutaten durch zu frühes Schneiden etc. an Qualität verlieren ☺)



.... für die „normalen“ Rezepte

Ananas vom Strunk und Boden befreien und mit einem Messer rundherum abschälen. Danach der Länge nach vierteln, vom Kern befreien und in ca. 2cm dicke Stücke schneiden

Aubergine putzen und waschen

Blatt Petersilie waschen und trocken schleudern

Chilischoten waschen

Cocktailtomaten waschen und von Strunk befreien

Doradenfilets unter kaltem, fließendem Wasser abspülen, trocken tupfen und quer in 2-3 cm breite Streifen schneiden und kalt stellen

Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien

Kartoffeln waschen und schälen

Knoblauch schälen

Kräuter putzen, waschen und trocken schleudern

Lammrückenfilets unter kaltem, fließendem Wasser kurz abspülen und trocken tupfen danach kalt stellen

Limetten und Zitronen abwaschen und trocken reiben

Löwenzahn putzen, waschen und trocken schleudern

Minze waschen und trocken schleudern

Paprika waschen

Rucola putzen, waschen und trocken schleudern

Zucchini putzen und waschen

Zwiebeln schälen

... für die vegetarische Alternative:

Aubergine putzen und waschen

Bananenblätter waschen und abtrocknen

Chili waschen

Cocktailtomaten waschen und von Strunk befreien

Erdbeeren waschen und vom Strunk befreien

Knoblauch schälen

Kräuter putzen, waschen und trocken schleudern

Limetten und Zitrone abwaschen und trocken reiben

Löwenzahn putzen, waschen und trocken schleudern

Minze waschen und trocken schleudern

Paprika waschen

Rucola putzen, waschen und trocken schleudern

Zucchini putzen und waschen

Zwiebeln schälen