

# SWR3 Grillparty 13.10.2013

## **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 (kein Anspruch auf Vollständigkeit)**

Kräuter waschen und trocknen/trocken schleudern

Pflaumen, Tomaten, Chilischoten waschen

Junglauch & Frühlingslauch putzen und waschen

Limetten und Zitronen waschen und abtrocknen

Schokolade klein hacken

Pilze je nach Verschmutzung mit einem Pinsel oder einem trockenen Küchentrepp abreiben

Den Deckel sowie den Boden des Kürbis dünn abschneiden und mit einem scharfen Messer rundherum abschälen. Danach den Kürbis vierteln und mit einem Esslöffel das Kerngehäuse entfernen. Danach den Kürbis kühl stellen.

Knoblauch & Schalotten schälen

## **... für die vegetarische Alternative**

(bitte aber auch unbedingt am Vormittag des 13.10.13. die Rezepte der zwei vegetarischen Gänge runterladen, da die vegetarischen Gänge NICHT im Radio „vorgegrillt“ werden!)

Koriander waschen und trocknen/trocken schleudern

Zuckerschoten, Chilischoten waschen

Junglauch & Frühlingslauch putzen und waschen

Limetten waschen und abtrocknen

Schokolade klein hacken

