

GRILL

Genuss zum Vatertag...



LAMMHÜFTE

auf Wunsch nach Gyros-Art gewürzt oder

LAMMHÜFTSPIESSE

mit Zwiebeln, Zucchini und Tomaten verfeinert

3,39
€/100g

Mediterranes Grillmenü (für 4 Personen)

Für das Fleisch:

600g Lammhüfte
1 kleine Aubergine
1 TL Gemüsebrühe
2 Knoblauchzehen
2 Zweige Oregano
2 EL Olivenöl,
kalt gepresst
2 EL Tomatenmark

Für das Dressing:

2 EL Olivenöl,
kalt gepresst
2 EL Balsamico
Bianco-Essig
einige Tropfen Tabasco
Salz

Für den Salat:

500g Tomaten
500g Aprikosen
6 Kumquats (Miniorangen)
1 Zwiebel, rot
6 Blätter Minze

Für die Kartoffeln:

500g Kartoffeln
Salz
1 Lorbeerblatt
1/2 EL Majoranblättchen,
frisch

Kartoffeln kräftig bürsten (nicht schälen) und in Salzwasser mit Lorbeer und Majoran 10 bis 15 Minuten stichfest garen. Lammhüfte in 3 cm dicke Medaillons schneiden. Auberginen halbieren und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Gemüsebrühe mit 1 Tasse Wasser aufkochen und die Auberginenscheiben darin 5 Minuten garen. Medaillons mit halbiertem Knoblauch einreiben. Knoblauch anschließend sehr fein schneiden. Oregano-Blättchen von den Stängeln zupfen, fein schneiden und mit Knoblauch, Olivenöl und Tomatenmark verrühren. Die Auberginenscheiben kurz abtropfen und abkühlen lassen und anschließend mit der Hälfte der Tomatenmarkmischung auf einer Seite einpinseln. Die Auberginenscheiben an den Medaillons feststecken, sodass die Medaillons von den Auberginenscheiben vollkommen umschlossen sind. Die Medaillons auf jeder Seite 6 bis 8 Minuten bei mittlerer Hitze grillen. Danach an der Grillseite ohne Hitze mit Alufolie zugedeckt 5 Minuten nachziehen lassen. Die Kartoffeln mit der restlichen Tomatenmarkmischung einpinseln und bei milder Hitze auf dem Grill noch weitere 5 Minuten grillen. Tomaten und Aprikosen halbieren, Kumquats in feine Scheiben schneiden, eventuelle Kerne entfernen. Tomaten vom grünen Ansatz, Aprikosen vom Stein befreien, anschließend in Scheiben schneiden. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Minzeblättchen fein schneiden. Die Dressingzutaten verrühren, über den Salat geben und die Zutaten gründlich vermischen. Zu den Medaillons und den Kartoffeln servieren.

<https://www.edeka.de/rezepte/rezept/mediterranes-grillmenue.jsp>

GRILL

Saison 2024
wo's schmeckt ist...



PROBIER MAL
MEXIKANISCH!



13,99

KÄSE-CHILI-LYONER

würzig scharf, mit der besonderen Chilinote,
ca. 200g Stücke, €/kg

ROSTWURST oder ROTE GRILLER

die Klassiker für den Grill, €/100g

1,39

GRILLBRATWURST MEXICO

rohe Bratwurstspezialität nach mexikanischer Art,
pikant gewürzt, saftig und aromatisch, €/100g

1,39

KÄSE-FLEISCHWURST

mit Emmentaler Käse verfeinert, €/kg

13,99



24,99

RINDERHÜFTSPIESSE

gut abgehangen, auf Wunsch grillfertig
gewürzt, auf dem Grill ein Genuss, €/kg



13,99

GRILLFACKELN

aus dem saftigen Schweinebauch,
herzhaft gewürzt, €/kg



19,99

KALBSSPIESSE

aus der Nuss, mit Zwiebeln und Paprika
verfeinert, auf Wunsch gewürzt, €/kg



11,99

SCHWEINERÜCKEN- SCHWENKER

natur oder grillfertig gewürzt, €/kg



9,99

GRILLBAUCHSCHWENKER

aus dem saftigen Schweinebauch,
grillfertig und herzhaft gewürzt, €/kg



11,99

HÄHNCHENKEULEN- SCHWENKER

herzhaft gewürzt,
sehr saftig und zart, HKL A, €/kg



13,99

RINDERGULASCH -BRATEN oder -ROLLBRATEN

aus dem Rinderbug, zart und mager, €/kg



1,69

DELIKATESS LEBERWURST MIT KALBFLEISCH

fein, mild im
Geschmack, mit Sahne verfeinert, €/100g



1,99

KRUSTENSCHINKEN

im Ganzen kross gebacken,
sehr saftig, €/100g