



GESCHMORTER BIER-COLA- BLUMENKOHL MIT FÄCHERKARTOFFELN UND BABYPAPRIKA

Für 4 Personen

- 1 **Blumenkohl**
- 8 **kleine Baby-Paprikas**
- Olivenöl**
- 8 **mittelgroße festkochende Kartoffeln**
- 100 ml **helles Bier**
- 200 ml **Cola**
- 80 g **(Wald-)Honig**
- 3 **Knoblauchzehen**
- 2 **Zweige Rosmarin**
- 2 **Zweige Salbei**
- 1 **Orange mit essbarer Schale** (davon Zesten & Fruchtfleisch)
- 20 g **Salz**
- 1 **Tontopf/Pflanztopf** ohne Glasur, Ø ca. 26 cm

- 1 Bier, Cola, Honig, Salz** in einem Mixbecher mixen. Den klein **geschnittenen Knoblauch**, die gezupften Kräuter (**2 Zweige Rosmarin** und **2 Zweige Salbei**), **Orangenzesten** und das Fruchtfleisch (nach dem Abreiben der Schale außen die Haut abschneiden und das Fruchtfleisch grob klein schneiden) dazu geben und mixen, bis eine schöne Masse entsteht.
- 2** Den Untersetzer mit **Öl** einreiben. Den **Blumenkohl** putzen, gründlich abwaschen, trocken tupfen und danach in die Mitte des Untersetzers drapieren. Die **Baby-Paprikas** und die Hälfte der Marinade über den **Blumenkohl** geben, sodass die Flüssigkeit in der Schale ist. Mit dem **großen Tontopf** abdecken und ca. eine Stunde auf den Grill stellen.
- 3 Kartoffeln** waschen, **Kugelschreiber** parallel dazu legen und damit die Kartoffeln einklemmen, so einschneiden, das es einen Fächer gibt (dank dem Kugelschreiber schneidet man nicht ganz durch).



VEGETARISCHER HAUPTGANG von Meta Hildebrand

- 1 **Tontopf/Pflanztopf** –
Untersetzer ohne Glasur,
Ø ca. 31cm
- 2 **Kugelschreiber**
- 1 **Kastenform/
Königskuchenform**
ca. 30 x 11 x 8 cm
- 4 Diese in eine **Kastenform** legen und
die restliche Marinade darüber gießen
und mit Backpapier abdecken, sodass der
Dampf in der Form bleibt. Auf den Gitterrost
stellen und ca. 30-40 Minuten grillen.

GUTEN APPETIT