



**JOHANN  
LAFER**



**SALLY**

# DAS GROßE SWR3 GRILLEN 2025

## ZUTATEN für 4 Personen

200 g	<b>Cocktailtomaten</b>
2 Köpfe	<b>Romanasalat</b>
1 ¼	<b>Chilischote (rot, mittelgroß)</b>
2 Bund	<b>Radieschen mit Grün</b>
600 g	<b>Spargel, grün</b>
1	<b>Limette, unbehandelt</b>
450 g	<b>Erdbeeren</b>
4 Zweige	<b>Rosmarin</b>
4 Zweige	<b>Thymian</b>
2 Zweige	<b>Petersilie, glatt</b>
25 g	<b>Kräuter, gemischt (Basilikum, Schnittlauch, Petersilie)</b>
4	<b>Knoblauchzehen</b>
1	<b>Knollensellerie, groß, ca. 1.200 g</b>
10 – 20 ml	<b>Zitronensaft</b>
2 Scheiben	<b>Toastbrot</b>
5	<b>Eier</b>
2	<b>Würfel Hefe</b>
200 g	<b>Joghurt, 3,5 % Fett</b>
2 Kugeln	<b>Mozzarella, je 125g</b>
100 g	<b>Schafskäse (alternativ: Feta oder Hirtenkäse)</b>
270 g	<b>Butter, Süßrahm</b>
80 g	<b>Parmesan am Stück</b>
75 g	<b>Crème fraîche</b>
100 g	<b>Schokoladenchunks (backfest, Zartbitter)</b>
50 g	<b>Mandeln, gemahlen</b>
50 g	<b>Mandeln, gehackt</b>
10 – 20 ml	<b>Vanilleextrakt</b>
40 g	<b>Kakao (Backkakao)</b>
80 g	<b>Walnusskerne</b>



**JOHANN  
LAFER**



**SALLY**

70 g	<b>Zucker, braun</b>
220 g	<b>Zucker, weiß</b>
240 g	<b>Mehl Typ 550</b>
120 g	<b>Speisestärke</b>
180 g	<b>Maismehl</b>
5 – 10 g	<b>Backpulver</b>
80 g	<b>Mehl (Weizen Typ 405 od. Dinkel Typ 630)</b>
40 – 50 g	<b>Salz</b>
10 g	<b>Meersalz, grob</b>
30 – 40 g	<b>Steakpfeffer</b>
10 g	<b>Pfeffer, schwarz, aus der Mühle</b>
400 ml	<b>Olivenöl</b>
100 ml	<b>Sonnenblumenöl</b>
30 ml	<b>Balsamicoessig, weiß</b>
30 ml	<b>Weißweinessig</b>
330 g	<b>Ajvar (mild, aus dem Glas)</b>
2	<b>Sardellenfilets</b>
10 – 15 g	<b>süßer Senf, körnig</b>
10 – 15 g	<b>Senf, scharf</b>
70 g	<b>Salzbrezeln</b>
4	<b>Rumpsteaks je 300 g (alternativ: Rinderhüfte)</b>
200 ml	<b>warmes Wasser</b>
100 g	<b>Wiesen- oder Kräuterheu in Bio-Qualität</b>
1	<b>breiter Kamm (grobzinkig, Lockenkamm)</b>

## HILFSMITTEL

(Kugel)Grill mit Deckel

**grillgeeignete runde Form/Auflaufform** mit ca. 24/25 cm Durchmesser  
(Gusseisen, Emaille, Stoneware, etc. möglich)

**Pizzastein** ca. 30 cm Durchmesser (muss bei geschlossenem Deckel auf den Grill passen). Alternative: gusseiserne flache Pfanne, Schamotteplatte, Pizzastahl, großer Terrakotta-Blumenuntersetzer

**JOHANN  
LAFER****SALLY****Apfelausstecher****2 Auflaufformen, die auf den Grill passen****Backpinsel****Brett/Teller****Gemüsereibe****Parmesanreibe****flaches Blech z.B. Boden einer Springform****Grillhandschuhe/Backhandschuhe/Topflappen****Grillzange****Handrührgerät (Schneebeesen und Kneithaken)****Siebe, diverse****Küchenpapier****Löffel, diverse****Messer, diverse****Mixbecher, diverse****Nudelholz****Pürrierstab****Rührbecher, diverse****Schneebeesen****Schneidbrett****Schüsseln, diverse****Schüsselchen, diverse****Sparschäler****Spritzbeutel****Teigschaber****kleiner Topf/kleine feuerfeste Schale**