

DAS MENÜ DER INTERAKTIVEN GRILLPARTY DER BADISCHEN ZEITUNG
PRÄSENTIERT VON KARL-JOSEF FUCHS VOM ROMANTIK-HOTEL SPIELWEG IN MÜNSTERTAL

KÄSEGANG

MÜNSTERKÄSE- SEELEN SANDWICH



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- * 2 Seelen
- * 250 g Münsterkäse



ZUBEREITUNG

Seelen aufschneiden, von beiden Seiten auf dem Grill kurz vorsichtig anbräunen. Mit Käse belegen, noch einmal kurz auf den Grill geben, bis der Käse gerade anfängt zu verlaufen.



DESSERT

CLAFOUTIS MIT FRISCHEN FRÜCHTEN



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- * 4 Eier
- * 80g Zucker
- * Vanille
- * 1 Prise Salz
- * 2cl Kirschwasser (Achtung Kinder)
- * Butter
- * süße Brösel (Hefezopf)
- * 140 g Mehl
- * 380 g Milch
- * 500 g entsteinte Kirschen



ZUBEREITUNG

Eier, Zucker, Vanillemark, Salz und Kirschwasser (weglassen, wenn Kinder mitessen) schaumig rühren, Mehl zugeben, gut verrühren, Milch einrühren.

Ein Drittel der Masse in die mit Butter bestrichene, mit süßen Bröseln (Hefezopf) bestreuten Förmchen (oder eine große Form) füllen, entsteinte Kirschen zugeben und mit der restlichen Masse bedecken. Kann mit Puderzucker bestäubt werden. In den Grill geben, Grill schließen. Bei niedriger Hitze (ca. 150 Grad) etwa 15 bis 20 Minuten backen.

