

## KRAINER UND KÄSE auf der Erlenholzplanke

// GRILL- & BBQ-MEISTER ERICH BRAND

❶ Ein Erlenholzplanke für eine halbe Stunde auf einer Seite ins Wasser legen.

❷ Das Krainerwürstl und das Schwarzbrot direkt bei mittlerer Hitze grillen. Vorsicht, dass das Brot nicht verbrennt.

❸ Die Erlenholzplanke aus dem Wasser nehmen und an der Oberseite mit Olivenöl bestreichen.

❹ Das Würstl, das Brot und alle anderen Zutaten auf dem Brett plazieren und für ca. 10 bis 15 Minuten bei mittlerer Hitze (180° bis 200° C) grillen. Spätesten bevor der Käse ganz geschmolzen ist, das Brett vom Grill nehmen.

❺ Auf der Planke servieren.

Viel Spass beim Nachgrillen wünscht  
Grill- & BBQ-Meister Erich Brand

### REZEPT FÜR 1 PERSON

- 1 Wood Grilling Plank Erle
- 1 Sulmtaler Krainerwürstl
- 1 Scheibe Schwarzbrot
- 1 Apfel (Kronprinz Rudolf)
- Weintrauben (weiß oder rot)
- Walnüsse
- Rosinen in Rum getränkt
- 1 Thymianzweig
- 1 Rosmarinzweig
- Basilikumblätter
- 1 Habanero
- Käse: Scamorza, Gorgonzola, Camembert, Emmentaler

ZUBEREITUNG ca. 10 min

GARZEIT ca. 15 min

GRILLART Indirekt

Geeignet für:

**KUGELGRILL, GASGRILL MIT DECKEL  
UND BACKROHR**

