

Ein Festmahl für unterwegs

Schäufele für unterwegs im Brotmantel und Sauerkrautsalat

Schäufele für unterwegs im Brotmantel

- 300 g Mehl
- 100g Roggenvollkornmehl
- ½ Würfel Hefe
- 1 EL Zuckerrübensirup
- 1 TL Salz
- 1 EL Waldhonig
- 1 EL Brotgewürz
- 500g gepökeltes Schäufele
- Etwas Senf
- Etwas grünem Speck (Speck, der nur aus Fett besteht)



Zuhause vorbereiten:

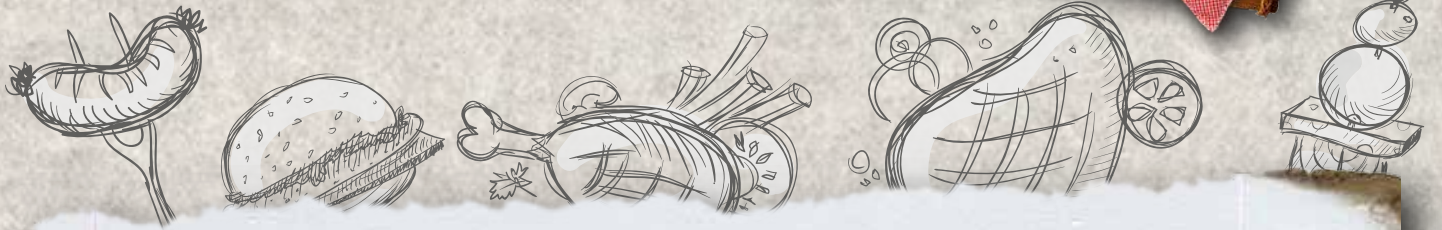
Mehl mit Roggenmehl mischen, in die Mitte eine Kuhle formen. Hefe in die Kuhle bröseln und mit Zuckerrübensirup und etwas Wasser zu einem Vorteig verrühren. Diesen 30 Minuten gehen lassen.

Salz, Waldhonig, Brotgewürz hinzugeben und mit 300 – 400 ml Wasser solange verkneten, bis ein kompakter Teig entsteht. Diesen erneut 30 Minuten gehen lassen. Den Teig in eine große Schüssel geben und in einer Kühltasche mit auf den Grillplatz nehmen.

Schäufele in Würfel mit einer Größe von etwa 5cm schneiden. Die Würfel mit Senf bestreichen und mit in Scheiben geschnittenem grünem Speck umwickeln.

Auf dem Grillplatz den Teig nochmal etwas durchkneten und die Kasslerstücke jeweils dünn in Brotteig einpacken. Wichtig ist, dass der Teigmantel komplett geschlossen ist. 10 Minuten ruhen lassen.

Die Schäufele von allen Seiten auf dem Rost bei mässiger Hitze grillen. Mit einem Taschenmesser in die Alufolie ein paar Löcher stechen und die Schäufele damit zwischen dem Wenden abdecken, sodass ein Hitzestau darunter entsteht, der Dampf aber durch die Löcher entweichen kann.



Sauerkrautsalat

- 1 Zwiebel
- 200 g Sauerkraut
- 1 Karotte
- 100g Sellerie
- 10 Walnüsse
- 20 Weintrauben
- 1 Apfel
- 1 Eigelb
- 1 TL Senf
- etwas Zitronensaft
- 1/8 l Rapsöl
- Salz und Pfeffer
- 100 ml süße Sahne

Zwiebel schälen und würfeln, Sauerkraut etwas kleiner schneiden, Karotte und Sellerie in feine Stifte schneiden, Walnüsse grob hacken, Weintrauben halbieren, Apfel in Würfel schneiden und alles in eine Schüssel geben.

Für die Mayonnaise:

Eigelb, Senf, Zitronensaft in einer Metallschüssel mischen und mit einem Schneebesen anfangs tröpfchenweise und dann im Strahl Rapsöl unterschlagen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Mayonnaise zusammen mit süßer Sahne unter den Salat mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Salat mit zum Grillplatz nehmen.

Tipp: Wenn Sie eine längere Wanderung zum Grillplatz machen, sollten Sie unterwegs den Hefeteig ab und zu durchkneten, bevor dieser sich in der Kühltasche oder Rucksack selbständig macht.