

Knabberspaß auf dem Grillplatz ...

## Gegrillte Schälrippchen

## Schichtsalat im Glas mit Saubohnen und Speck

### Schälrippchen

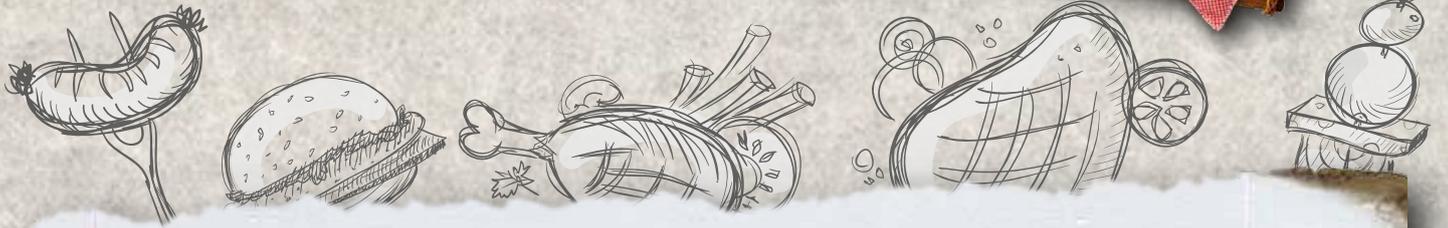
1 kg	Schälrippchen
2 EL	Ketchup
1 EL	Olivenöl
1 EL	Honig
2 EL	Kirschwasser
1/2 TL	Salz
1 EL	Zucker
1 EL	Apfelessig
1 TL	Paprika gem.
1 Prise	gemahlener Kümmel
etwas	Tabasco

1 kg Schälrippchen (roh) küchenfertig vom Metzger

#### Für die Marinade:

Ketchup, Olivenöl, Honig, Kirschwasser, Salz, Zucker, Apfelessig, Paprika, Kümmel, Tabasco vermischen und die Schälrippchen in einem Gefrierbeutel über Nacht darin marinieren. Im Gefrierbeutel dann mit zum Grillplatz nehmen.

Die Schälrippchen leicht mit Küchenkrepp abtupfen und auf dem Grill knusprig angrillen. Einzeln aufschneiden und servieren.



## Schichtsalat mit Saubohnen und Speck

500 g	Saubohnen
200 g	Kassler gekocht
1	Zwiebel
100g	weißer Rettich
1	Karotte
etwas	Minze
1	TL Senf
1	TL Zucker
Salz und Pfeffer	
2 EL	Weißweinessig
3 EL	Olivenöl
¼ Bund	Petersilie
1	Pastinake
200g	Schwarzwälder Speck

### Zuhause vorbereiten:

Saubohnen (dicke Bohnen) aus der Schale pellen und in gut gesalzenem Wasser 8 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Die einzelnen Bohnen nun aus der sie umgebenden Haut vorsichtig herausdrücken. (Wer keine frischen bekommt, kann Tiefkühlware nehmen).

Kassler und Zwiebel in feine kleine Würfel schneiden. Rettich und Karotte zu sehr feinen Streifen schneiden.

Minze fein hacken.

In ein Schraubglas eine Schicht Karotten, eine Schicht Rettich, dann die Kasslerwürfel draufgeben. Darauf einige Zwiebelwürfel und zuletzt die Saubohnen. Die Saubohnen mit etwas fein gehackter Minze würzen.

Aus Senf, Zucker, Salz, Pfeffer, Weißweinessig, Olivenöl, gehackter Petersilie und mit 1 EL frisch geriebener Pastinake eine Marinade herstellen. Diese etwas aufschlagen und separat mitnehmen.

Auf dem Grillplatz die Marinade etwa 10 Minuten vor dem Servieren über die Salate verteilen.

Auf den Grillrost etwas Alufolie legen und Schwarzwälder Speck in Streifen geschnitten darauf kross angrillen. Den warmen Speck über die Salate geben.

**Tipp:** Zu den Schälrippchen schmeckt besonders gut ein kühles Bier, wer möchte kann die Rippchen auf dem Grill auch etwas mit Bier ablöschen. Ein ideales Verdauerle für hinterher, nach diesem deftigen Essen, ist ein original Scharzwälder Kischwässerle.