



Vom Grill in die Hand....

## Flädle Wraps vom Grill

### Flädle (Pfannkuchen)

250g	Mehl
2	Eier
250ml	Milch
250ml	Mineralwasser
1TL	Salz
etwas	Butter

250g Mehl in eine Schüssel geben. Eier, Milch, Mineralwasser und Salz zugeben und zu einem dünnen Teig verrühren. Diesen 30 Minuten ruhen lassen.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und etwas Butter hineingeben. Eine Schöpfkelle Teig hineingeben und verteilen, sodass die ganze Pfanne dünn bedeckt ist. Nach kurzem Backen mit einer Palette wenden und von der zweiten Seite backen. Flädle aus der Pfanne nehmen und erkalten lassen. Mit dem restlichen Teig und den Flädle so weiterverfahren, bis kein Teig mehr da ist.

### Flädle Wraps vom Grill

500g	Hühnerbrust
1 EL	Senf
4 EL	Olivenöl
2 EL	Honig
1 TL	Knoblauch getrocknet
1 TL	Zwiebel getrocknet
1 TL	Paprika rosenscharf
etwas	Chillipulver
1/2 TL	Salz

Die Hühnerbrüste abwaschen. Aus Senf, Öl, Honig und den Gewürzen eine Marinade herstellen und die Hühnerbrüste 1-2 Stunden darin marinieren.

Die Marinade an den Hühnerbrüsten etwas abtupfen und auf dem Grill das Fleisch bei mäßiger Hitze durchgaren. Die fertig gegarten Hühnerbrüste in Streifen schneiden.

**Tipp:** Dazu passen sehr gut ein paar Scheiben frisches Bauernbrot. Wer möchte, kann dieses ebenfalls kurz über dem Feuer angrillen und mit frischem Knoblauch einreiben. Ebenfalls eine leckere Delikatesse aus dem Wald ist frischer in Streifen geschnittener Bärlauch aufs warme Brot.