

Schwäpas

schwäbische Tapas!



der Schwabengriller

Zutaten:

- 1 Bierkugel
- 5-10 Wachteleier
- 1 Packungen Suppenmaultaschen
- 1 Packung Schupfnudeln
- 2 Packungen Bacon
- Barbecue/Grillsoße nach Wahl
- 4 Rote (Knacker)
- Senf
- Spieße (am besten aus Bambus)
- bissle Deko

so geht´s:

- Wurstspiesse:
- Rote in 1cm Scheiben schneiden, schön angrillen und die Scheiben mit Senf wieder „zusammenkleben“ Spieß durch...fertig!

- Bacon – Schupfnudeln:
- Schupfnudeln mit Bacon umwickeln und indirekt grillen bis der Bacon schön knusprig ist, dann mit Barbecue/Grillsoße bestreichen (Backpinsel) und noch etwas weitergrillen bis diese eine „klebrige Glasur“ gibt... fertig!

- Maultaschenspieße:
- Maultaschen auf Spieß stecken und wie die Schupfnudeln handhaben...fertig!

- Bierkugel-Eierschüsselchen:
- Von der Bierkugel ca. 3mm Scheiben abschneiden.
Wichtig: Kunsthaut muss dran und unversehrt bleiben! Scheiben auf den Grill legen –Scheiben „schüsseln“ nach einer Weile. Ei aufschlagen und in diese Schüsselchen geben, bis zum gewünschten „Spiegelei-gargrad“ weiter indirekt grillen... fertig!

Natürlich ist das nur eine kleine Auswahl, es gibt noch tausend andere Ideen für dieses schwäbische Fingerfood :-)

- Guten Appetit!