



Das große Filstal Grillen

am 22. Juli ab 16:00 Uhr LIVE im TV,
auf filstalwelle.de und [twitch.tv/filstalwelle](https://www.twitch.tv/filstalwelle)

mit Jens Becher

Zutaten für die Vorspeise – 4 Portionen

4	große Mallorca Zitronen (Fet a Soller)
2	Mozzarella oder Büffel Mozzarella
150 g	Seranoschinken
100 g	Zucker
1 Bund	Basilikum
4 EL	gutes Olivenöl
1 Tüte	Rucola
4	Kirschtomaten
1	Baguette oder Schwarzbrot
Salz / Pfeffer	

Zubehör für die Vorspeise

1	Brett
1	Messer
1	großer Löffel
1	Schüssel mittel

Grillausstattung

1	Grill mit Deckel (Holzkohle / Gas / Elektro) Grilltemperatur ca. 180°C
---	---

zum Anrichten für die Vorspeise

4	kleine Teller (Dessertteller)
4	kleine Gabeln



Gebauer's®





Das große Filstal Grillen

am 22. Juli ab 16:00 Uhr LIVE im TV,
auf filstalwelle.de und [twitch.tv/filstalwelle](https://www.twitch.tv/filstalwelle)

mit Jens Becher

Zutaten für den Hauptgang – 4 Portionen

4 große Hähnchenkeulen (Gebauer's Weidehähnchen)
250 g Butter
1 Bund Thymian
2 Zehen Knoblauch
Salz / Pfeffer

4 Romana Herzen
2 EL gutes Olivenöl
2 EL guter Balsamico – Essig
2 EL Parmesan oder anderer Hartkäse, gerieben
Salz / Pfeffer

250 g Rundkornreis
70 g halbgetr. Tomaten
1 Zwiebel ca. 60 g fein gewürfelt
2 Knoblauchzehen fein gewürfelt
1 l Brühe (Gemüse oder Geflügel) im Topf heiß
150 ml Weißwein trocken
½ Bund Thymian
½ Zitrone (Abrieb)
50g Pinienkerne (ohne Öl angeröstet)
200g Butter
300g Hartkäse (gerieben)
Salz / Pfeffer



Gebauer's[®]





Das große Filstal Grillen

am 22. Juli ab 16:00 Uhr LIVE im TV,
auf filstalwelle.de und [twitch.tv/filstalwelle](https://www.twitch.tv/filstalwelle)

mit Jens Becher

Zubehör für den Hauptgang

- 2 Schneidebretter
- 1 Messer
- 3 große Löffel
- 3 Schüsseln, klein bis mittel
- 2 große Teller oder Platten
- 1 Grillzange
- 2 Rührlöffel
- 1 Aluschale oder Auflaufform, mittel
- 1 Römertopf BBQ Schmortopf 4,3 l oder Dutchoven

ACHTUNG!!

Wichtig mit Deckel der Topf sollte keinen brenn oder schmelzbaren Teile haben damit man in in das Feuer stellen kann.

Grillausstattung

- 1 Grill mit Deckel (Holzkohle / Gas / Elektro)
Grilltemperatur ca. 180°C
- 1 Holzkohlegrill oder offene Feuerstelle
Grilltemperatur ca. 180°C

zum Anrichten für den Hauptgang

- 4 große Teller
- 4 Messer / Gabel



Gebauer's®





Das große Filstal Grillen

am 22. Juli ab 16:00 Uhr LIVE im TV,
auf filstalwelle.de und [twitch.tv/filstalwelle](https://www.twitch.tv/filstalwelle)

mit Jens Becher

Zutaten für das Dessert – 4 Portionen

400 g	Erdbeeren
25 g	Honig
250 g	Mascarpone
100 g	Zucker
½	Zitrone (Abrieb)
½ Bund	Minze, fein gehackt
150 ml	Sahne
2	Eier
1 Prise	Salz
2 EL	Puderzucker
60 g	Semmelbrösel
60 g	Haselnuss, gemahlen
8 Scheiben	Vollkorntoast
8 EL	Butter

Zubehör

2	Schneidebretter
1	Messer
3	große Löffel
2	Schüsseln, klein bis mittel
2	tiefe Teller
1	Teller oder Platte (groß)
1	Grillzange
1	Schneebesen
1	Grillplatte oder Bratpfanne
1	Rolle Aluminiumfolie



Gebauer's®





Das große Filstal Grillen

am 22. Juli ab 16:00 Uhr LIVE im TV,
auf filstalwelle.de und [twitch.tv/filstalwelle](https://www.twitch.tv/filstalwelle)

mit Jens Becher

Grillausstattung

- 1 Grill mit Deckel (Holzkohle / Gas / Elektro)
Grilltemperatur ca. 180°C

zum Anrichten für das Dessert

- 4 große Teller
4 Messer / Gabel



Gebauer's®

