Bunte Grilleachtling

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Vegetarisch Saison: Sommer Für:

Zutaten

1,5 KG	bunte Eachtling

Zubereitung

1. Einfach unter fließendem Wasser oder mit der Wurzelpürste putzen: Sauberkeit gehört dazu! Für ihren großen Auftritt als Grill-Star sollten Eure Eachtling blitzen und blinken – denn schließlich bleibt bei diesem Rezept die Schale drauf!
2. Kleiner Tipp mit großer Wirkung: Mit einem spitzen Messer werden die Eachtling mehrmals angestochen – dadurch wird ihre Garzeit deutlich verkürzt.
3. Die größte Gefahr beim Grillen ist das Austrocknen. Damit eure Eachtling ihre saftige Konsistenz behalten, sind sie vor dem Einpacken einmal unter den kalten Wasserstrahl zu halten.
4. Das Geheimnis g´schmackiger Grill-Eachtling ist eine besonders starke Alufolie, in die die Eachtling fest eingewickelt werden. Alternativ kann auch eine doppelte Lage herkömmliche Alufolie verwendet werden.
5. Die silbernen Eachtling landen nun für 20 bis 45 Minuten in der heißen Glut (je nach der Größe). Danach sind sie bereit für den großen Auftritt als sättigende Hauptspeise oder als gesunder Begleiter zu Gegrilltem jeder Art.