

BBQ Portobello Pilze: Glasiert und gefüllt

VORBEREITEN

25
Min.

RUHEN

30
Min.

ZUBEREITEN

25
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 gefüllte Pilze

4 Portobello Pilze
12 Streifen Bacon
2 rote Zwiebeln
1 Schalotte
1 Zitrone
1 Esslöffel Butter
1 Bund Petersilie
1 frische Knoblauchknolle
1/2 Bund Rosmarin
100 ml Aversa
100 ml Weißwein
3 Esslöffel Muscovado Zucker
2 Ziegenfrischkäse Taler
3 Esslöffel Olivenöl + Öl zum Bestreichen
Honig
Salz, Pfeffer

Besonderes Zubehör

Gasgrill
Zipperbeutel

"Es muss ja nicht immer Fleisch sein!" Das stimmt allerdings! Auch Gemüse macht sich hervorragend auf den heißen Rosten. Besonders große Portobello Pilze

bieten - mit unzähligen Füllungen - zum Grillen an. Stiel aus dem Riesenchampignon geknickt und auf geht's! Pilze marinieren und die Prachtexemplare mit roten Zwiebeln, Schalotten, frischem Knoblauch, Petersilie, Zitronenabrieb uuuuund natürlich Bacon beladen! Ja, ich weiß - muss nicht immer Fleisch sein hab ich gesagt, aber ich hab's trotzdem mit reingepackt. Funktioniert natürlich auch ganz ohne den Speck!

Jetzt musst du deine Egerlinge nur noch in deinem Grill parken und ab und an mit deiner fantastischen Marinade bepinseln. So einfach kann gutes Grillen sein.

- 1 -

Stiele der Pilze entfernen. Knoblauch schälen. Hälfte beiseitestellen und restlichen Knoblauch fein hacken. Mit Rosmarin, Weißwein, Aversa, Olivenöl, Zucker, Salz und Pfeffer vermischen. Pilze und Marinade in den Zipperbeutel füllen und 30 Minuten marinieren.

- 2 -

Zitronenschale abreiben und Zitrone auspressen. 1/3 Bacon ca. 6 Minuten kross angrillen. Zwiebeln und Schalotte schälen. Bacon, Zwiebeln, Schalotte, Knoblauch und Petersilie fein hacken. Mit Butter und Abrieb vermischen und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

- 3 -

Pilze aus der Marinade nehmen. Marinade mit Honig vermengen und in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten einkochen, bis sie auf 1/4 der Menge reduziert ist.

- 4 -

BBQ Portobello Pilze: Glasiert und gefüllt

Pilze in je 2 Streifen Bacon kreuzweise einschlagen. Mit Zwiebelmischung füllen. Je 1/2 Ziegenkäsetaler in die Mitte drücken.

- 5 -

Grill mit direkter und indirekter Hitzezone vorheizen. Pilze mit Öl einstreichen. Auf Grillrost bei starker Hitze ca. 5 Minuten angrillen. Pilze auf indirekte Hitzezone schieben und 15-20 Minuten nachgaren. Alle 5 Minuten mit Marinade bestreichen. In den letzten 5 Minuten ein wenig Honig auf den Ziegenkäse geben.