

Für Grillfans und Gourmets



Rote-Rüben-Hummus

- 👤 für 4 Personen
🕒 ca. 25 Minuten
🍲 Topf, Mixbecher, Mixer

Zutaten:

300 g Kichererbsen gekocht
oder aus der Dose
80 g STAUD'S Gartenzwiebel
in Streifen geschnitten
1/2 Stk. STAUD'S Piri Piri Chili
20 g STAUD'S Knoblauch
gehackt
100 g STAUD'S
Rote-Rüben-Salat ohne Saft
15 g Tahini Sesampaste
60 g STAUD'S
Rote-Rüben-Sud
20 g STAUD'S
Knoblauch-Einlegesud
20 g STAUD'S
Gartenzwiebel-Einlegesud
5 g Salz
2 TL Kreuzkümmelpulver
40 g Olivenöl
1/2 Zitrone (Saft und Zeste)

Zubereitung:

Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und die Chili hinzugeben und bei leichter Hitze weichdünsten, zum Schluss den Kreuzkümmel kurz mit anschwitzen. Anschließend die ganze Masse in einen Mixbecher geben.

Kichererbsen und die restlichen Zutaten hinzugeben und alles so lange mixen, bis es eine schöne cremige Konsistenz hat.

Profitipp:

Passt hervorragend zum
BBQ-Abend, zum Dippen oder
zur Jause als Brotaufstrich!



**Für Grillfans
und Gourmets**

BBQ-Gemüsespieße mit Beiried

- 🍴 für 4 Personen
🕒 ca. 10 Minuten
🔥 Grill, Spieße, Schüsseln, Mixer, Sieb, Pinsel

Zutaten:

130 g Olivenöl
1 STAUD'S Knoblauchzehe
5 Rosmarinnadeln
1 Zweig Thymian
8 STAUD'S Honiggurken
8 STAUD'S Maiskölbchen
8 STAUD'S Würzige Champignons
8 STAUD'S Paprika in Öl halbiert
8 STAUD'S Gartenzwiebel halbiert
Melanzani, Zucchini, Tomaten
4 Scheiben Beiried (je ca. 130–160 g)
Salz
STAUD'S Sauce Cumberland

Zubereitung:

Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin, Thymian mixen und ca. 30 Minuten ziehen lassen, anschließend mit einem Sieb abseihen. Gemüse in einer Schüssel mit dem Kräuteröl marinieren. Gemüse nach Lust und Laune aufspießen. Die Spieße salzen und langsam von allen Seiten grillen, kurz vor der Fertigstellung mit einem Pinsel die STAUD'S Sauce Cumberland auf die Spieße aufstreichen.

Die Beiriedschnitten von beiden Seiten mit etwas Kräuteröl marinieren, salzen und dann scharf angrillen. Die Beiriedschnitten in eine Grillzone legen, die ca. 90–100 °C Temperatur hat. Dort das Fleisch mit einer Kerntemperatur von ca. 49–51 °C ziehen lassen. Das Fleisch ca. 5 Minuten neben dem Grill unter einem Tuch rasten lassen, anschließend nochmal kurz richtig heiß nachgrillen und fertig ist das perfekte Beiried medium.

Profitipp

Lasst es euch schmecken mit
STAUD'S Chutney!

**Für Grillfans
und Gourmets**



Spargel-Frischkäseaufstrich

- 👤 für 4 Personen
- 🕒 ca. 20 Minuten
- 🍳 Pfanne, Mixer, Schüssel

Zutaten:

40 g Schalotten
1 Stk. Knoblauchzehe
30 g Maiskeimöl
560 g STAUD'S
Spargelabschnitte
200 g Frischkäse
1 Zitrone
5 g Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Geschnittene Schalotten und gehackten Knoblauch im Öl langsam goldgelb anschwitzen, die Spargelabschnitte ca. 5 Minuten mit anschwitzen. Mit dem kompletten Spargel-Einlegesud ablöschen. Anschließend die Flüssigkeit komplett reduzieren, dann die Schale und den Saft einer Zitrone hinzugeben und die Masse im Kühlschrank auskühlen lassen.

Alles fein mixen und in einer Schüssel mit dem Frischkäse glatrühren.

Profitipp:

Passt hervorragend zu geräuchertem Fisch und Gemüsesticks oder als frische Ergänzung zum perfekten Grillabend!