



WILD GRILLEN AM LAGERFEUER

Endlich ist es wieder so weit: die Sonne scheint mit ganzer Kraft, die Luft wird wärmer und Grillduft liegt in der Luft – der Sommer ist da. Für alle Naturkinder und Abenteurer unter Euch gibt es ein besonders leckeres Geheimtipp-Rezept von mir: Reh-Cevapcici mit Stockbrot.



Reh-Čevapčići

DU BRAUCHST FÜR 4 PORTIONEN:

- 500 g Hackfleisch vom Reh
- 2 große Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 EL Semmelbrösel
- 1 EL Paprikapulver, rosenscharf
- 1 Bund Thymian
- Salz und Pfeffer
- 1 Ei

UND SO GEHT'S:

Als erstes musst Du die Zwiebeln und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken sowie den Thymian abrausen, gut ausschütteln und ebenfalls hacken. Das Hackfleisch gibst Du in eine Schüssel. Es wird mit den Zwiebeln, dem Knoblauch und den Semmelbröseln vermischt. Anschließend musst Du das Ei aufschlagen und mit Thymian, Paprikapulver, Salz und Pfeffer verrühren. Jetzt gibst Du die Zutaten zum Hackfleisch und verknetest alles zu einem Fleischteig. Aus diesem musst Du abschließend fingerdicke, circa fünf Zentimeter lange Röllchen formen. Und jetzt: ab auf den Grill!



Stockbrot

DU BRAUCHST FÜR 8 PORTIONEN:

- 1 kg Mehl
- 2 Päckchen Trockenhefe
- 500 ml Wasser, lauwarmes
- 1 TL Salz
- Stöcke, circa 1,20 Meter lang

UND SO GEHT'S:

Als erstes musst Du die Hefe und das lauwarmer Wasser in eine Schüssel geben und verrühren. Dann gibst Du das Salz und das Mehl dazu und verrührst alles zu einem Teig. Jetzt musst Du zehn Minuten lang kräftig kneten. Danach lässt Du den Teig an einem warmen Ort fünf Stunden abgedeckt stehen, damit der Hefeteig gehen kann, das bedeutet, die Hefe breitet sich aus. Dein Teig wird dadurch gut doppelt so groß. Nachdem der Teig „gewachsen“ ist, musst Du ihn nochmals kurz kneten und in hühnereigroße Portionen aufteilen. Daraus rollst Du etwa fünfzig bis siebzig Zentimeter lange Schlangen. Diese Schlangen musst Du nun eng um die Spitze eines Stockes wickeln.

Jetzt kannst Du Dein Stockbrot am Lagerfeuer oder am Grill garen bis es fertig ist.

Achtung: Du darfst Dein Brot nicht in die offene Flammen halten, sonst wird es schwarz.

Tipp: Wenn Du in Deinen Teig geröstete Zwiebel- oder Speckwürfel gibst, hast Du ein Pizza-Stockbrot!

