

## BBQ-KOHLPÄCKCHEN



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Glasur gerösteter Knoblauch und Soja 450g



Bresc Mango und Habanero salsa 1000g



Bresc Marinade für Schweinefleisch 1000g

### ZUTATEN

10 

- 1500 g Austernpilze
- 190 g Bresc Bresc Mango- und Habanero-Salsa
- 125 g Bresc Glasur Geröstete Knoblauch- und Soja
- 75 g Bresc Marinade für Schweinefleisch
- 65 g gehackte Petersilie
- 20 Blätter Chinakohl
- 10 große Kartoffeln

### ZUBEREITUNG

Die Kartoffeln im Ofen backen, die Schale entfernen und zu einem groben Brei stampfen. Mit Mango- und Habanero-Salsa und gehackten Kräutern würzen. Die Kohlblätter blanchieren und das Püree fest einrollen. Die Kohlpäckchen auf dem Grill in indirekter Position grillen. Nach 20 Minuten die Kohlpäckchen mit geröstetem Knoblauch- und Sojaglasur bestreichen. Die Austernpilze in Streifen schneiden und bei starker Hitze anbraten. Mit der Schweinefleischmarinade mischen. Zusammen mit den Kohlpäckchen 15 Minuten lang erhitzen. Die Kohlpäckchen auf einen Teller anrichten und die Austernpilze darauf verteilen. Mit Kresse garnieren.