BBQ-Kohlpäckchen

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.

Gebrauchte bresc Produkte

Glasur gerösteter Knoblauch und Soja 450g

Mango und Habanero salsa 1000g

Marinade für Schweinefleisch 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000