

Weißkohl vom Grill

Weißkohl vom Grill für 8-12 Portionen

Zutaten:

1 Weißkohlköpfe
50 g Butter
1 TL Kümmel
50 g Speck, in Würfel geschnitten
Würzige Barbecue Sauce

Zubereitung:

Die Weißkohlköpfe auf den Kopf stellen und den Strunk großzügig trichterförmig herausschneiden. Speck mit Butter und Kümmel verkneten und in die Öffnungen drücken. Dann mit Weber® Mom's Special Sauce auffüllen.

Aus Alufolie drei Ringe basteln, die als Ständer für die Kohlkopfköpfe dienen, damit diese gerade stehen.

Bei indirekter, mittlerer Hitze (170 °C) etwa 1 Stunde grillen. Wird der Kohl zu dunkel, mit einem Stück Alufolie abdecken.

Die äußeren Blätter entfernen, die Kohlköpfe zerteilen und mit der Füllung anrichten.

Vorbereitung: 20 Minuten

Grillmethode: Indirekte, mittlere Hitze (170 °C)

Grillzeit: 1 Stunde

Hilfsmittel: Alufolie