

Rotkohl vom Grill

Rotkohl vom Grill für 4 Portionen

Zutaten:

1 Rotkohl

3 EL Butter

3 EL Speck

Weber's Original Grillsauce – Good Old Barbecue zum Auffüllen

Zubereitung:

Den Rotkohl auf den Kopf stellen und den Strunk großzügig trichterförmig

herausschneiden. Speck und Butter verkneten und in die Öffnung drücken,

dann mit Weber's Original Grillsauce – Good Old Barbecue – auffüllen.

Aus Alufolie einen Ring basteln, der wie ein Ständer für den Kohlkopf,

diesen gerade stehen lässt. Indirekt bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde grillen.

Wird der Kohl zu schwarz, bitte mit einem Stück Alufolie abdecken.

Die äußeren Blätter entfernen, den Kohl zerteilen und mit der Füllung vermischt anrichten.

Grillmethode: Indirekte mittlere Hitze

Vorbereitung: ca. 20 Minuten

Grillzeit: ca. 1 Stunde

Hilfsmittel: Alufolie