



Gebratener Rotkohl

Rezept-Info:

Personenzahl:	4 Stück
Menü:	Vorspeise
Zubereitungszeit:	10 Minuten Grillzeit: 40 Minuten
Schwierigkeitsgrad:	einfach

Zutaten:

1 Kopf Rotkohl	50 g (ungesalzene, geschmolzene) Butter
1 TL (gemahlener) Kreuzkümmel	
1 TL Paprikapulver	½ TL Chiliflocken
10 ml Balsamico-Essig	100 g Blauschimmelkäse
Salz, Pfeffer	

Zubereitung:

In der Küche:

Den Rotkohl in (ca. 2 cm) dicke Scheiben schneiden. Die geschmolzene Butter, Kreuzkümmel, Paprikapulver, Chiliflocken und Balsamico-Essig in einer mittelgroßen Schüssel verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beide Seiten der Rotkohlscheiben mit der Buttermischung einpinseln und in die Grillpfanne geben.

Am Grill:

Grill für indirekte Hitze auf ca. 200°C vorheizen. Die Grillpfanne mit dem gebutterten Kohl über indirekter Hitze platzieren. Deckel schließen und den Rotkohl ca. 30 Minuten grillen. Zum Schluss den Blauschimmelkäse über die Rotkohlscheiben bröseln und für weitere 10 Minuten grillen oder so lange, bis der Kohl innen weich und außen knackig sowie der Käse geschmolzen ist.