

[Home](#) > [TV](#) > [Flames](#) > [Rezepte](#) > [Grill Salsiccia Biergedampft](#)

Grill Salsiccia Biergedampft

Grill Salsiccia Biergedampft in BBQ Parmesankäse-Pfeffersauce mit Käse-Bacon-Ei Sub.

29.01.2016



Zutaten für Portionen

8	scharfe Salsiccia
1	Knoblauchzehe
2	Chilischoten
1	Liter Bier
250 g	Parmesan
500 g	geriebener Käse
1	Portion BBQ Pfeffer
2	Baguette oder Ciabatta
1	Becher Frischkäse
6	Eier
500 g	Speckwürfel
500 g	Parmesan
2	Frühlingszwiebeln

Zubereitung:

Los geht es mit den feurig scharfen Salsiccia. Zuerst die italienischen Würste mit einem Zahnstocher anstechen. Diese zusammen mit dem grob geschnittenen Knoblauch, den Chilischoten und Pfefferkörnern in eine Aluschale legen. Das Ganze wird nun mit einem Liter Bier bedeckt und auf den Grill gelegt. Jetzt heißt es köcheln lassen. Die Salsiccia muss jetzt für ca. 15 – 20 min im Biersud baden. Dann könnt ihr sie aus der Schale nehmen und direkt auf den Grill legen. Die Aluschale mit dem Bier währenddessen weiter köcheln lassen und reduzieren. Jetzt mit geriebenem und Frischkäse so lange vermengen, bis daraus eine cremige Soße entsteht. Zwischenzeitlich könnt ihr euch um die Käse-Bacon-Ei Füllung kümmern. In einer zweiten Aluschale die Eier mit den Speckwürfeln, Frischkäse, geriebenem Käse, Parmesan und Frühlingszwiebeln vermischen.

Das Ganze dann entweder in ein Ciabatta oder Baguettebrot, welches ihr vorher aushöhlen müsst, befüllen. Das Brot dann für ca. 20 min in einen Smokergrill legen und warten, bis eine schöne bräune entsteht und der Käse schön zerläuft. Die Salsiccia mit der Käsesoße servieren und dazu das Ciabattabrot anschneiden.

Guten Appetit!

DAS VIDEO ZUM REZEPT**GRILL SALSICCIA BIERGEDAMPFT**

Leckere in biergedampfte Salsiccia vom Grill in BBQ
Parmesankäse-Pfeffersauce mit Käse-Bacon-Ei Sub.

[Ganze Folge ansehen](#)

Ganze Folge 24.04.2016

NEUESTE VIDEOS

5:10 Min.

**EINFACH ZUM NACHKOCHEN: POLLO
ALLE CIPOLLE MIT
ERDNUSSRIEGELROLLE**

Jumbo präsentiert eine italienische Spezialität: Hünchen mit Zwiebelfüllung und als Beilage serviert er Schoko-Erdnuss Riegel im Speckmantel.

[Zum Video](#)

7:07 Min.

**EINFACH ZUM NACHKOCHEN:
FILETSTEAK MIT TERIYAKI-PFEFFER
SAUCE**

In der heutigen Sendung kreiert Jumbo Filetsteak mit Teriyaki-Pfeffer Sauce. Dabei kombiniert er es mit Pizzateig und asiatischen Nudeln à la Asias...

[Zum Video](#)

5:30 Min.

**TÜRKISCH
BURGER**

Saftiges Fleisch knuspriges Brot
Burger vor. D

[Zum Video](#)

KOMMENTARE