

# Hauptgang

## Schweinehals

Für zwei Personen

Zutaten:

400 g Schweinehalsstake am Stück

2.5 dl Dunkles Bier

1 Knoblauchzehe

Eine Prise Pfeffer

Eine Prise Salz

1 TL Chili Flocken

Zubereitung:

1. Für die Marinade Bier, Knoblauch, Chiliflocken, Salz und Pfeffer in einen Frischhaltebeutel geben. Das Fleisch hineinlegen, etwas schütteln und für ca. 60 Min einziehen lassen.
2. Das Fleisch auf dem Grill kurz auf jeder Seite anbraten, danach in Alufolie wickeln und in einer Grube in der Kohle für 40-50 Min garen.

# Kartoffelschnitze

Für zwei Personen

Zutaten:

- 200 g Kartoffeln
- 1 EL Oliven Öl
- 1 TL Thymian
- 1 TL Salz
- 1 TL Kartoffelgewürz

Zubereitung:

1. Kartoffeln in Schnitze schneiden und mit Öl, Thymian, Salz und Kartoffelgewürz würzen.
2. Für ca. 30 Min auf dem Alu Grill-Blech kochen. Nach der Hälfte der Zeit alle Schnitze wenden.

# Zucchini- Feta Röllchen mit Speck

Für zwei Personen

Zutaten:

- 1 Zucchini
- 100 g Feta
- 10 Streifen Speck
- 10 Zahnstocher

Zubereitung:

1. Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden.
2. Feta in zehn rechteckige Stücke schneiden und mit den Zucchettistreifen und dem Speck umwickeln. Mit dem Zahnstocher fixieren
3. Röllchen auf dem Alu Grill-Blech braten bis der Speck schön braun und knusprig ist.

# Tsaziki

Für zwei Personen

Zutaten:

1 Becher Griechischer Joghurt

½ Gurke

2 Knoblauchzehen

1 EL Oliven Öl

Eine Prise Salz

Zubereitung:

1. Gurke in kleine dünne Stücke schneiden und mit dem Joghurt, Knoblauch und Salz in einer Schüssel mischen.
2. Oliven Öl darüber träufeln.