

## **Lieblingsgericht 1 von Ottmar Schrandler: Scharfe Fleischrollen vom Grill, feurige Knusper-Rollen und frischer Minz-Dip**

### Zutaten:

4 Minutenschnitzel  
1 rote Peperoni (Menge davon je nach Wunschscharfe)  
8 Maiskölbchen (aus dem Glas)  
4 Toastscheiben (Vollkorn oder Weizen)  
1 bis 2 EL weiche Butter  
Handvoll frische Minze  
1 Becher Naturjoghurt (150 g)  
halbe Limette (den Saft davon)  
etwas frischen Ingwer (Menge nach persönlichem Geschmack)  
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer  
1 Prise Zucker  
etwas neutrales Öl (zum Beispiel Rapsöl)

### Zubereitung der scharfen Fleischrollen:

Minutenschnitzel flach klopfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Etwas von der Peperoni fein hacken und in einem Strang auf das Fleisch legen. Richtwert: 4 bis 5 klein gehackte Scheiben ergeben schon eine ordentliche Schärfe. Noch je 2 Maiskölbchen darauflegen und die Fleischscheiben von der Längsseite her aufrollen. Die Rollen von außen mit wenig Öl benetzen, damit sie nicht am Grillrost festkleben und schön saftig bleiben. Die Fleischrollen alle auf 2 Grillspieße aufspießen - jeweils am Anfang

und am Ende. So fällt die Füllung nicht heraus und das Wenden auf dem Grill wird erleichtert.

Nun die Fleischrollen für 3 bis 5 Minuten auf dem Grill grillen, bis sie eine goldbraune Farbe bekommen haben. Mehrmals wenden. Abschließend noch für etwa 2 Minuten am Rand bei indirekter Hitze ziehen lassen.

### Zubereitung der feurigen Knusper-Rollen:

Weiche Butter mit Salz und Cayennepfeffer würzen und gut verrühren. Toastscheiben mit ganz wenig Wasser anfeuchten und dann möglichst flach ausrollen. Mit der gewürzten Butter bestreichen und aufrollen.

Die Toast-Rollen alle genauso wie die Fleischrollen auf 2 Grillspieße aufspießen (am Anfang und Ende) und auf dem Grill für wenige Minuten goldbraun grillen. Mehrmals wenden.

### Zubereitung des frischen Minz-Dips:

Ingwer fein reiben und Minze hacken. Beides mit Joghurt und etwas Limettensaft vermischen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und gut verrühren. Ein Schuss Öl zufügen und weiter cremig rühren. Nochmals abschmecken.

Das Rezept ist für 2 bis 4 Personen – je nach Hunger. Für mehr oder weniger der köstlichen, scharfen Fleischrollen mit feurigen Knusper-Rollen und frischem Minz-Dip rechne die Menge der Zutaten einfach hoch oder herunter.

Tipp: Das Gericht kannst Du natürlich auch in der Grillpfanne zubereiten. Dann für die Rollen Zahnstocher verwenden.