

Cola-Yakitorispieße Nihon-Korea

Spieße, per Stück:

Ca. 60-80 g Hühnerfleisch (Brust, Schenkel o. Knochen)

ODER

Ca. 60-80 g Rindfleisch (Mager, zum Kurzbraten)

ODER

Ca. 60-80 g Schweinefleisch (z.B. Minutensteaks oder Nackensteaks)

✓wiebelstückchen (also Stückchen, nicht Würfel)

Holz-Schaschlikspieß

Chilipulver nach Gusto

Cocktailtomate

Yakitori-Marinade und -Sauce

300 ml Premium-Cola

150 ml Sojasauce

Etwas Weisswein (25 ml) od. Reissessig (2 EL)

Knoblauchpulver

Die Cola auf großer Flamme etwas einreduzieren lassen, dann die Soja-Sauce und den Weisswein bzw. den Reissessig hinzugeben. Kurz aufkochen, eine gute Prise Knoblauchpulver hinzugeben, gut umrühren und abkühlen lassen.

Das Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden, abwechselnd mit je einem ✓wiebelstück aufspießen. Hierbei oben Platz für die Cocktailtomate lassen. In der Marinade einige Minuten ziehen lassen, bis es die kräftige dunkle Farbe angenommen hat.

Die Marinade wieder aufs Feuer stellen und einreduzieren, bis eine nicht mehr ropfende Sauce entstanden ist. Die Marinade abkühlen lassen.

Die Spieße nach Belieben vor dem Grillen mit etwas Chili- und Knoblauchpulver bestäuben, in die Sauce eintauchen.

Cocktailtomate aufspießen und Grillen. Nach jedem Wenden mit einem Pinsel Sauce auftragen.

Heiß servieren.

www.premium-cola.de

Cuba-Libre-Schweinesteaks „intra-venös“

Fleisch

Nicht zu fettes Schweinefleisch (z.B. Minutensteaks o.ä.), ca. 120 gr /

Person

Salz, Pfeffer

Marinade

330 ml Premium Cola

10 cl brauner Rum

ggf. Limettenschale, gerieben oder „en polvo“

Saft einer Zitrone

Die Marinadezutaten gut mischen, aber die Kohlensäure nicht komplett herausrühren. Das Fleisch etwa 40-60 Minuten marinieren. Unmittelbar vor dem Grillen aus der Marinade nehmen. Die Marinade in eine Spritze füllen, das Fleisch damit unmittelbar vor dem Auflegen auf den Rost „beimpfen“. Gut von beiden Seiten VOR dem Grillen salzen und pfeffern, evtl. zwischendurch nachimpfen.

Heiß servieren.

www.premium-cola.de

Gefüllte Grilltomate a la Japan

Mittelgroße Fleischtomaten

Hackfleisch ½ und ¼

Salz

Pfeffer

Muskat

Brot (eingeweicht)

Soja-Sauce

Frühlingszwiebeln, 1 per 250 gr Hack

Eier, 1 per 250 gr Hack

Etwas Paniermehl

Reis, gekocht/gefroren

Yakiushi Nori Seetang, Streifen oder Krümel

Yakitorisauce, siehe oben

Das Hackfleisch, das Brot, die gehackten Frühlingszwiebeln vermengen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und der Sojasauce würzen. Die Tomate sauber köpfen, den „Deckel“ mit Strunk beiseite legen. Die Tomate vorsichtig mit einem Kaffeelöffel aushöhlen. Den Reis in der Mikrowelle auftauen. Das Hackfleischbrät mit etwas Paniermehl vermengen und in die Tomate bis zu etwa einem Viertel füllen. Darauf eine Schicht Reis geben, auf den Reis wiederum eine Schicht Hackfleischbrät geben. Die Tomaten in Alu-Folie wickeln und gut verschließen. Etwa 10-15 Minuten gut durchgaren lassen, mehrfach wenden, damit das Hackfleisch gut durchgart. Mit Yakitorisauce bepinseln, mit Seetang bedecken, „Deckel“ aufsetzen. Servieren.

www.premium-cola.de

Dessert-Knusperrumfruchtspieß mit Cola-Caramelglasur vom Grill
Highly experimental!

Äpfel

Bananen (möglichst UNREIF)

Nektarine od. Pfirsich (Dose reicht)

Ananasringe aus der Dose

Rum, braun

Premium Cola

Zitronensaft

Zucker (am besten Rohrzucker)

Holz-Schaschlikspieße

Die Äpfel und Bananen schälen und in spießbare Stücke schneiden. Die Pfirsich- oder Nektarinenhälften ebenfalls schneiden und abtropfen lassen, selbiges gilt für die Ananas. Spieße zusammenstellen.

Für die „Marinade“ 330 ml Premium Cola und etwa 15 cl Rum und einige Löffel Zitronensaft in ein Gefäß geben, die Spieße darin einlegen. Etwa 30-40 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und kaltstellen. Die Marinade beiseite stellen.

Die Spieße in die Marinade tunken, mit Zucker „panieren“ und auf den Grill legen. Die Zuckerpanade wiederholen, bis eine feste Glasur entstanden ist. Vor dem Verzehr etwas abkühlen lassen. Alternativ die Spieße grillen, nach dem Grillen kurz in die Marinade tauchen und in Zucker panieren, dann mit einem Gasbrenner abflämmen.

www.premium-cola.de