

Metzgerei

**A. Scherner**



Rezept

Nr.: 3

## Schwein aus gutem Hause sucht Begleitung für heiße Abenteuer

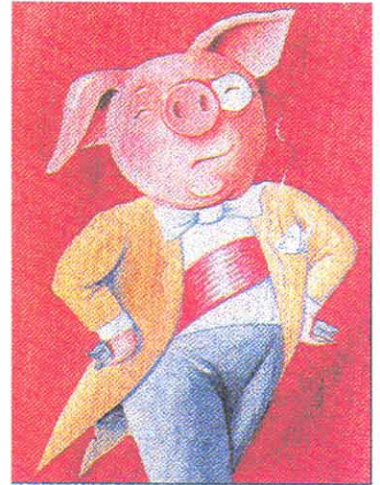
### Barbecue-Chilidip feurigrot

#### Zutaten:

je 2 EL Zucker und Wasser  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
2 EL Chilisauce  
Salz, Cayennepfeffer

#### Zubereitung:

Zucker mit Wasser im Topf aufkochen, vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Übrige Zutaten unterrühren, mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.



#### Grill-Tip:

Frische Mettwurstchen und dicke Scheiben Schweinefilet mit durchwachsenem Speck umwickeln. Frühlingszwiebelringe und gehackte Kräuter unter Thüringer Mett mischen, daraus kleine Rollen formen.

### Grill-Käsedip edelblau

#### Zutaten:

1 mittelgroße Birne  
20 g Butter  
125 g Blauschimmel-Käse  
1 Becher (250 g) Crème fraîche  
Salz, Currypulver

#### Zubereitung:

Birne schälen, vierteln, entkernen, klein würfeln und in zerlassener Butter kurz andünsten. Käse unterrühren, bis dieser geschmolzen ist, abkühlen lassen. Crème fraîche unterrühren. Mit Salz und Curry abschmecken.

### Paprika-Grilldip kräutergrün

#### Zutaten:

1 grüne Paprikaschote  
1 Töpfchen frischer Kerbel  
1 Becher (250 g) Crème fraîche  
Salz, Pfeffer, Zucker

#### Zubereitung:

Paprika halbieren, entkernen, Scheidewände entfernen, waschen, trockentupfen, hacken. Alle Zutaten verrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

#### Tip:

Sauce in einer entkernten Paprikaschote anrichten.

Guten Appetit!