

Gemüse im Römertopf vom Grill



Haben sie auch einen guten alten Römertopf zu Hause aber kaum in Gebrauch? Nutzen sie ihn doch um eine schmackhafte Gemüsebeilage zu Gegrilltem zu machen.

Zutaten:	Zubereitung:
1 Römertopf	über Nacht in einen Eimer mit Wasser legen. Damit er sich vollsaugen kann und in den Kohlen nicht platzt.
Verschiedene Gemüse quer durch den Garten. In unserem Falle waren es Herbstgemüse: die letzten Bohnen, Karotten, Bohnenkerne frisch aus der Hülse, kleine Zwiebelchen, die letzten Tomaten, ein kleiner Hokkaido-Kürbis, Kartoffeln, Lauch und Rosenkohl.	Die Gemüse putzen und in etwa gleichmäßige walnussgroße Stücke schneiden.

1 Eßl körnige Gemüsebrühe (z. Bsp. Vegeta)	zugeben.
1 Büschel Petersilie und 2 Blätter von Staudensellerie	hacken und zugeben. Mit
1 Tasse Wasser	angießen. Den geschlossenen Römertopf ca. 30-40 Minuten auf die glühenden Kohlen setzen und rundum mit Kohlen anhäufeln. Das Gemüse wird wunderbar saftig und weich.

Tipp: Wer es etwas schärfer mag, kann noch eine entkernte halbierte Chilischote zugeben.

Für einen exotischen Touch sorgt ein gehäufter Teelöffel voll Currypaste aus dem Glas.



Das saftige Gemüse zusammen mit einem Hänchenschenkel vom Grill ein Genuss