



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

KNOLLENSELLERIE GEPUFFTER

ZUTATEN:

1 ganzer Knollensellerie
Trüffelöl
YAKINIKU Japanischer Szechuan Pfeffer
YAKINIKU Japanisches Smoked Salz
rote Zwiebel
Champignons
Schnittlauch
Dill

BENÖTIGT:

BBQ oder Ofen
Fleischerschnur
Wood Wraps Alder

SET UP:

indirekte Hitze

Den Knollensellerie waschen, bis er sauber ist. Trocken tupfen und den Knollensellerie mit Trüffelöl, Japanischer Szechuan Pfeffer und Japanisches Smoked Salz marinieren.

In der Zwischenzeit die Champignons und die rote Zwiebel in kleine Stücke schneiden. Den marinierten Knollensellerie mit den Zwiebeln und Pilzen auf den Wood Wrap legen. Den Knollensellerie mit etwas Schnittlauch und Dill bestreuen.

Rollen Sie alle Zutaten in den Wood Wrap ein und verschnüren Sie ihn mit Mäusedraht. Grillen Sie den WoodWrap 1,5 bis 2 Stunden lang bei indirekter Hitze von 180°C. Der Knollensellerie ist fertig, wenn er weich ist.

Zum Schluss schneiden Sie den Knollensellerie in hauchdünne Scheiben und verwenden ihn als Carpaccio oder als neue Grundlage für ein (vegetarisches) Wood Wrap-Gericht.