Camembert auf Zedernholzbrett vom Grill

Der Camembert auf Zedernholzbrett vom Grill ist eine ganz tolle Mahlzeit für das Wintergrillen. Das Grillen auf und mit dem Zedernholzbrett gibt allen Gerichten wie z.B. Fisch, Gemüse, Meeresfrüchten oder Fleisch einen feinen Rauch Geschmack. Durch das Grillen auf dem Räucherbrett wird das Grillgut schonend Gegart.

Camembert auf Zedernholzbrett vom Grill

ZUTATEN:

2 reife Camemberts in der Spanholzverpackung, etwa 10 getrocknete Pflaumen, 20 ml Zwetschgenbrand, Chilipulver, 6 EL Pflaumenmus, ZUSÄTZLICH: , mindestens 5 Stunden gewässert, etwas Küchenschnur

Zubereitung:

Die getrockneten Pflaumen in feine Streifen schneiden. In einer Schüssel mit dem Pflaumenmus und dem Brand vermischen, mit dem Chilipulver abschmecken und ca. 1 Stunde ziehen lassen. Den Camembert (wenn möglich mit dem Unterteil der Holzschachtel) auf dem Räucherbrett platzieren, eventuell die Holzschachtel mit einer Schnur rundherum zubinden und verschnüren, damit sie beim Grillen nicht aufgeht. Die Zwetschgenmasse gleichmäßig auf dem Käse verteilen. Bei geschlossenem Deckel bei ca. 200 °C indirekt grillen, bis der Käse zu schmelzen beginnt (das dauert ca. 10–15 Minuten). Mit etwas gegrilltem Weißbrot servieren.