



ELE Plant
Based
GRILLCHAMPION

supported by 

(Ele)Plant Based Grillchampion 2026

Rezept: Dithmarscher BBQ-Spitzkohl mit Pineapple Chili Butter

Zutaten

- 1 Spitzkohl
- 150 g Eleplant
- 1/2 frische Ananas
- 1 rote Chili
- 1 Limette
- Ahornsirup
- smoked paprika
- Salz
- Pfeffer
- Öl zum Grillen
- Sesam
- Frühlingszwiebeln

Zubereitung

1. Die Ananas in kleine Würfel schneiden und auf dem Grill karamellisieren, bis sie Röstaromen entwickelt.
2. Die gegrillte Ananas fein hacken und mit weicher Eleplant, Chili, Limettenabrieb, etwas Limettensaft, smoked paprika, Ahornsirup und Salz zu einer Pineapple Chili Butter verrühren.
3. Den Spitzkohl halbieren oder vierteln, mit Öl bestreichen und mit Salz würzen.
4. Den Spitzkohl auf dem Grill bei hoher Hitze angrillen, bis die Schnittflächen deutlich gebräunt sind und Röstaromen entstehen.
5. Den heißen Kohl mit etwas Eleplant glasieren und erneut kurz angrillen.
6. Den Spitzkohl anrichten und mit der Pineapple Chili Butter toppen.
7. Mit geröstetem Sesam, frischen Kräutern und etwas Limettenabrieb servieren.

@ Rezept by Jamie Thomßen-Bartels