



WILD PIZZA AUF DEM GRILL

SUPER LECKER UND EINFACH ZUBEREITET

Es war ein Experiment, Pizza auf dem Grill zuzubereiten, aber sie war perfekt knusprig! Wir sind immer für eine gute hausgemachte Pizza zu haben. Einfach Lieblingsbelag drauf und es ist ein Gewinner-Dinner! Wenn Sie keinen Rucola mögen, einfach weglassen. Aber "Houston, wir haben ein Problem!", wenn Sie kein wildes Fleisch mögen!

WILD PIZZA AUF DEM GRILL

Zutaten

Für den Teig:

- 500g Mehl, plus extra für das Backblech
- 1 tsp Salz
- ½ tsp Trockenhefe
- 400 ml warmes Wasser
- Olivenöl

Für die Tomaten Sauce:

- 1 tbsp Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen
- 1 tsp frischer Thymian
- 60 ml Rotwein
- 800 g Dosentomaten
- 150 g Tomatenmark
- Salz und Pfeffer

Pizza Belag:

- Gegrilltes Rehfilet (dünn geschnitten)
- Mozzarella
- Frische Tomaten
- Rucola
- Parmesan

Zubereitung

Beginnen Sie mit dem Teig. Mehl und Salz in die Schüssel geben und die Hefe in Wasser mischen. Gießen Sie nun langsam die Flüssigkeit ein. 10 Minuten kneten, bis der Teig glänzend ist. Nicht zu viel Mehl hinzufügen. Der Teig ist klebrig. Sobald die Gluten aktiviert sind, bildet es einen schönen Teig.

Gießen Sie als nächstes etwas Öl in eine zweite Schüssel und legen Sie den Teig hinein. Die Schüssel mit Frischhaltefolie und einem Geschirrtuch abdecken und an einen warmen Ort stellen bis sich der Teig verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Zutaten für den Belag schneiden und die Tomatensauce zubereiten. Für die Sauce das Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch und Thymian 1 min anbraten. Rotwein dazugeben und noch eine Minute köcheln lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen, umrühren, abdecken und bei niedriger Temperatur etwa 5 min köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Als nächstes, legen Sie die Pizza auf ein bemehltes Backblech (ohne Rand). Lassen Sie die Kohlen beim Kochen auf einem Holzkohlegrill zuerst grau werden. Schieben Sie den Teig auf den Grill, schließen Sie den Deckel für 3-4 min. Es ist fertig, wenn der Boden hellbraune Streifen bekommt. Den Teig mit einer Zange vom Grill nehmen und mit der ungekochten Seite nach unten auf das Blech legen.

Stellen Sie nun die Pizza mit den Belägen Ihrer Wahl zusammen und legen Sie anschließend die Pizza wieder auf den Grill. Schließen Sie den Deckel für weitere 3-4 min. Zuletzt den Rucola und den Parmesan drüber streuen.

Viel Spaß beim Kochen und guten Appetit.