

## Leckere Grillrezepte für Kids. Was mögen Kinder am liebsten vom Grill essen?

### Stockbrot

Wie das mit dem Stockbrot funktioniert, folgt hier:

Zuerst benötigt ihr den Teig für das Stockbrot.  
Dazu wird ein Hefeteig zubereitet.

#### **Zutaten für das Stockbrot-Rezept:**

500 Gramm Mehl  
1 Würfel frische Hefe  
1 Tasse Milch  
ein bisschen Salz und ein etwas Zucker

Öl zum Einölen des Brotes  
Saubere Holzstöcke zum Abschälen

#### **Zubereitung:**

Vermengt das Mehl mit dem Salz in einer Rührschüssel.  
Erwärmt die Milch in einem kleinen Töpfchen bis sie lauwarm ist.  
Nehmt sie von der Kochplatte und gebt die zerbröckelte Hefe und den Zucker dazu.  
Verrührt das ganze bis sich die Hefe aufgelöst hat.  
Lasst die Hefe aufgehen.  
Ist dies geschehen, füllt ihr das Hefegemisch zum Mehl und Salz in die Rührschüssel.  
Vermengt bzw. verknetet alles zu einem Hefeteig.  
Lasst diesen nun zugedeckt gehen.

Knetet ihn daraufhin nochmals kurz durch und formt daraus kleine Klöße, die in etwa die Größe eines halben Brötchens haben.  
Streut jetzt etwas Mehl auf die Arbeitsfläche/ den Tisch oder wenn ihr dies im Freien zubereitet auf ein Holzbrett oder ähnliches.  
Rollt aus jedem Teigloß eine lange Wurst.  
Schält saubere Holzstöcke mit einem Messer (am besten einem Taschenmesser) und spitzt sie vorne an der einen Seite an.  
Danach wickelt ihr den Stockbrotteig bzw. die Teigwurst wie eine Spirale/ Schnecke um die Stockspitze.  
Ölt den Teig ringsherum ein wenig ein.  
Macht ein Lagerfeuer oder werft euren Holzkohlegrill an und haltet diese Stockbrotspieße über die Glut.  
Dreht das Brot so lange darüber, bis es gar ist.

## Die Alternative:

### KNÜPPELKUCHEN - STOCKBROT

Zutaten:

500 g Mehl

1 Pckg. Backpulver

1 Pckg. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Glas Wasser

Zucker nach Geschmack

- Mehl, Backpulver, Zucker, Salz vermengen
- langsam soviel Wasser zugeben, bis es guten, lockeren Teig ergibt (wie Brötchen-Teig),
- der nicht klebt
- portionsweise um einen Stock wickeln
- langsam über der Glut (nicht in Flamme halten!) des Feuers backen lassen

Fertig ist der Knüppelkuchen, wenn er gold-gelb aussieht und sich durch Drehen vom Stock ablösen lässt, ohne dass roher Teig kleben bleibt.

Stockbrot könnt ihr zu herzhaften oder süßen Gerichten essen. Zu Stockbrot passen sehr gut gegrillte Würstchen oder Grillfleisch, gegrilltes Gemüse wie z.B. Zucchinischeiben oder Maiskolben oder rohes Gemüse.

Aber ihr könnt es aber auch ganz normal als Brotbeilage zum Grillen verwenden.

Wenn man das Stockbrot als süße Variante zubereitet, passt es auch sehr gut zu gegrilltem Obst etc.

Lasst eurer Phantasie beim Kombinieren einfach freien Lauf.

Das Kindergrillen-Team

[www.kindergrillen.de](http://www.kindergrillen.de)