

## **Pilze im Buchen-Furnier**

### **Zutaten**

- 1 Stück Buchenfurnier
- Mischpilze und / oder Gemüse (z.B. Zucchini, Auberginen, Peperoni, ... )
  
- 1 Frühlingszwiebel
- 2 EL Sojasauce
- 1 EL Rohrzucker
- 1 EL Oel
- Chili
- Frische Kräuter wie Thymian / Rosmarin

### **Zubereitung**

Das Buchenfurnier ein paar Stunden wässern, bis es schön biegsam ist. Die Mischpilze und / oder das Gemüse reinigen und in 1 cm Stücke schneiden.

Für die Marinade die Frühlingszwiebel in feine Ringe schneiden. Chili entkernen & fein schneiden. Die Hälfte der Kräuter fein hacken und mit den übrigen Kräutern vermengen. Alle Zutaten ab der Frühlingszwiebel zu einer Marinade gut vermischen. Die Pilze und / oder das Gemüse marinieren, am besten über Nacht.

Das Grillgut in Faserrichtung auf das Furnier legen und mit Zahnstocher verschliessen oder mit einer Hanfschnur zubinden, seitlich das Furnier offenlassen und das restliche Holz abscheiden.

Die Naht nach unten auf den Grill geben. Nun rund 15 Minuten grillieren. Das Holz darf schwarz werden, sollte aber nicht brennen.