

Rezept

Vegane gegrillte Rote-Bete-Birnen-Päckchen mit Mais

Ein Rezept von Vegane gegrillte Rote-Bete-Birnen-Päckchen mit Mais, am 28.06.2026

Zutaten

FÜR DEN MAIS:

2 EL neutrales Pflanzenöl zum Braten	100 ml Pils
2 EL Ahornsirup	2 TL Rauchsatz (ersatzweise Meersalz)
3 TL mittelscharfer Senf	2 Maiskolben

FÜR DIE KARTOFFELN:

4 Kartoffeln (à ca. 80 g)	Salz
2 EL neutrales Pflanzenöl zum Braten	4 Zweige Rosmarin

FÜR DIE ROTE-BETE-PÄCKCHEN:

2 Rote Bete	1 Birne
Saft und abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone	1 EL Ahornsirup (ersatzweise Agavendicksaft)
Salz	1 TL Weißweinessig
2 EL Olivenöl	1/4 Bund Thymian

AUSSERDEM:

4 Holzspieße	Alufolie
Backpapier	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Die Holzspieße 30 Min. wässern, damit sie später auf dem Grill nicht verbrennen. Den (Holzkohle- oder Gas-)Grill anheizen. Für die Maismarinade alle Zutaten bis auf die Maiskolben miteinander verrühren. Mais quer halbieren und die Hälften auf je 1 Holzspieß stecken. Mit der Marinade übergießen und ziehen lassen.
2. Die Kartoffeln gründlich waschen und längs halbieren. 1 TL Salz und das Öl miteinander verrühren, die Kartoffelhälften damit einreiben. Rosmarin waschen und trocken schütteln. Je 1 Rosmarinweig zwischen je 2 Kartoffelhälften legen. Leicht zusammendrücken und jede Kartoffel in Alufolie verpacken.
3. Die Roten Beten unter fließendem Wasser abbürsten und trocken tupfen. Stielansatz und Strunk entfernen und die Knollen achteln. Die Birne waschen, in 8 Spalten schneiden, Stiel und Kerngehäuse entfernen. Die Birnenspalten mit dem Zitronensaft mischen.

4. Ahornsirup, 1 leicht gehäuften TL Salz, Essig und Öl zur Marinade verrühren. Thymian waschen und trocken schütteln. Birnen- und Rote-Bete-Spalten auf Backpapier legen, mit der Marinade beträufeln und Thymian dazugeben. Das Päckchen an beiden Seiten mit Alufolie verschließen. Dazu einen dünnen Folienstreifen wie Garn um die Seiten der Päckchen legen und gut zudrehen.

5. Die Maiskolbenspieße aus der Marinade nehmen, kurz abtropfen lassen und ca. 25 Min. grillen (nicht in der heißesten Grillzone in der Mitte, sondern etwas seitlich). Die Kolben zwischendurch wenden oder einen Deckel auf den Grill legen, falls vorhanden. Gelegentlich mit der Marinade bestreichen.

6. Rote-Bete-Päckchen und Kartoffeln 25 - 30 Min. (Garprobe mit einem Holzstäbchen nach 25 Min.) grillen. Die Kartoffeln in den ersten 5 Min. über der heißesten Zone des Grills garen, danach etwas zur Seite rücken. Rote-Bete-Päckchen an den Rand legen. Falls kein Deckel vorhanden ist, 1- bis 2-mal wenden.