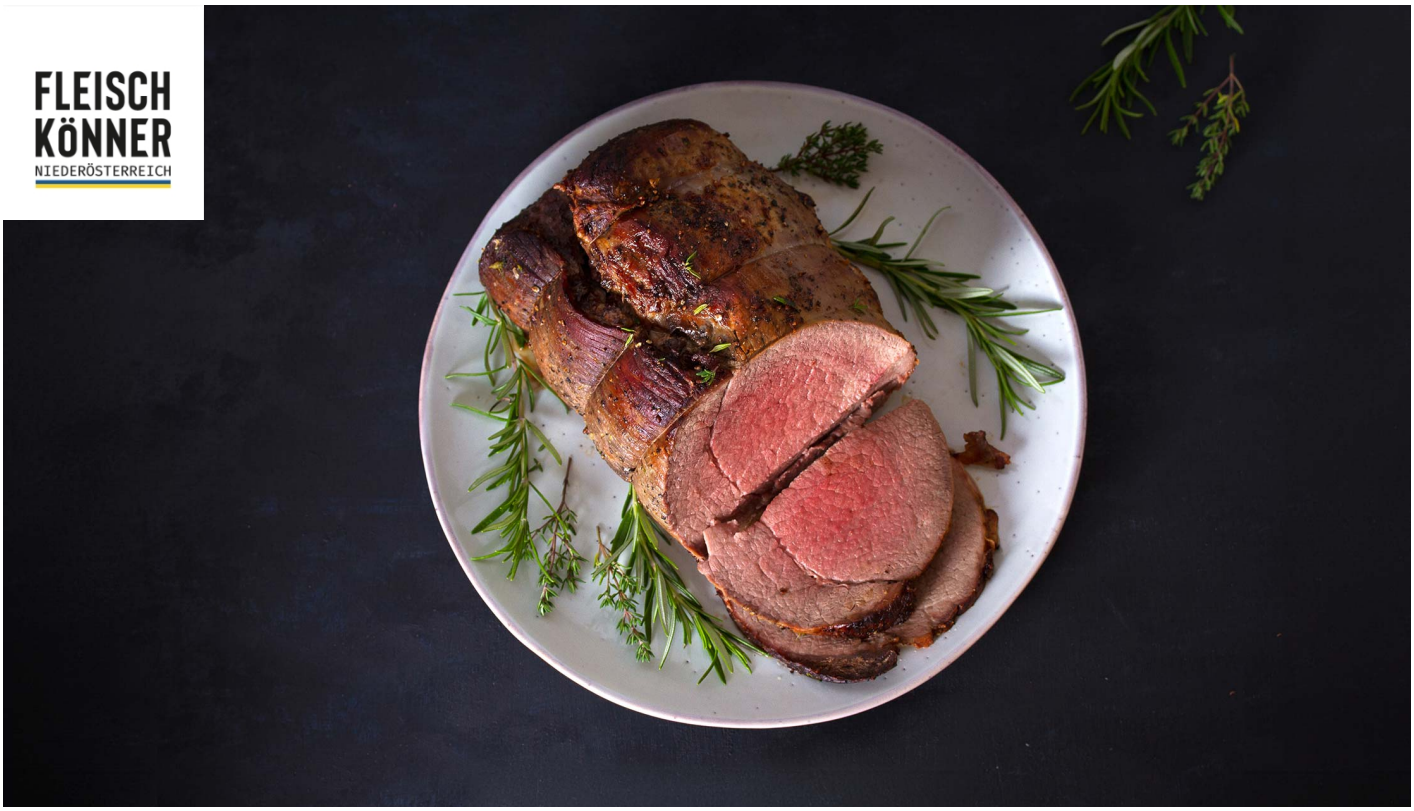

Gegrilltes Kalbfleisch

Zutaten:

Für 4 Personen:

Menge	Zutaten
1 kg	Kalbfleisch (Karree oder Stelze)
Empfohlene Gewürze:	
	Salz, Pfeffer
	Olivenöl
	Zitrone
	Thymian
	Salbei

Zubereitung:

1. Das zarte Kalbfleisch eignet sich hervorragend für die Zubereitung am Grill. Der Nachteil am Kalbfleisch ist allerdings, dass aufgrund des jungen Alters noch keine Fetteinlagerungen möglich sind. Die Garstufen sind wie beim Rindfleisch anzuwenden.
2. Mit der Beigabe von Natursaucen wird das Kalbfleisch im Geschmack gut unterstützt.

3. Marinieren Sie das Fleisch mit Öl, grobem Salz und weißem Pfeffer.
4. Wickeln Sie das Fleisch anschließend in Alufolie ein, damit sich der Saft gleichmäßig verteilt.
5. Wenn gewünscht, können Sie beim Rasten des Fleisches einen Rosmarinzweig über das Grillgut legen – dort kann dieser nicht verbrennen und nicht bitter werden.
6. Die trockene Hitze unter dem Deckel des Grills, sowie die rauchigen Aromen der Holzkohlebriketts, machen aus einer Kalbsstelze oder einem Kalbskarree eine wahre Spezialität.