

Kalbschnitzel vom Grill

an Bärlauch – Zitronenmarinade

Zutaten für 4 Personen

8 Stk. Kalbschnitzel à 80g

Marinade:

1 Stk. Knoblauchzehe geschält

10g Ingwer frisch geschält

10g Bärlauch

2 EL Zitronensaft

6 EL Sonnenblumenöl

1 EL Senf

1 Msp. Kurkuma



Vorbereitung:

Knoblauch, Ingwer und Bärlauch fein hacken und mit den restlichen Zutaten gut vermischen. Kalbschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen und dann grosszügig mit der Marinade vermengen. Das Ganze mit etwas Klarsichtfolie bedecken und für 30 Minuten marinieren lassen.

Zubereitung:

Kalbschnitzel kurz und sehr heiss beidseitig grillieren, sodass ein Muster entsteht und anschliessend die Schnitzel auf der Warmhalteablage des Grills nochmals mit der Marinade bepinseln und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten fertigkochen lassen.

Anrichten:

Zusammen mit Bratkartoffeln, Spargeln oder Grillgemüse servieren.

Ä Guete!