

Grillrezepte

Grillspezialitäten Mit Fleisch - Kalbfleischroulade

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Grillen, BBQ, Gewürze, Fleisch, Schweiz,

200 g	Spinat tiefgekühlt; an-/aufgetaut, gut ausgedrückt	1/2 Bund	Basilikum; fein gehackt
1	Peperoni rot; geviertelt, - entkernt	1/2 Bund	Petersilie glattblättrig (Prezzemolo); fein gehackt
1	Zwiebel groß	1	geh. TL Paprika
1	Knoblauchzehe; fein gehackt	kleine	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Essl.	Butter	250 g	Specktranchen; lang, - möglichst groß gesch
3	Scheiben Schweineschnitzel; dünne Streifen, dann in kleine Vierecke	4	Kalbsplätzli (Schnitze) (möglichst - gross); vom Metzger mit der Maschine dünn
100 g	- geschnitten		- geschnitten
150 g	Kalbsbrät	2 Essl.	Öl
	Hackfleisch gemischt		

Spinat tiefgekühlt, an-/aufgetaut, gut ausgedrückt, Peperoni rot, geviertelt, entkernt In leicht kochendem Wasser 4 Minuten gegart. Abkühlen lassen. Zwiebel groß, Knoblauchzehe, fein gehackt, Butter Zwiebel und Knoblauch leicht glasig dünsten. Zum Spinat geben. Schwein, in dünne Streifen, dann in kleine Vierecke geschnitten zum Spinat geben Kalbsbrät zum Spinat geben Hackfleisch gemischt zum Spinat geben Basilikum, fein gehackt, Petersilie glattblättrig (Prezzemolo), fein gehackt mit Basilikum zum Spinat geben Paprika zum Spinat geben Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Alles pikant würzen und sehr gut durchmischen Specktranchen, lang, möglichst groß geschnitten Auf der Arbeitsfläche Tranche für Tranche leicht überlappend auslegen. Kalbsplätzli (Schnitzel möglichst groß), vom Metzger mit der Maschine dünn geschnitten Zwischen Folie so dünn wie möglich klopfen. Auf die Specktranchen legen; diese sollen vollständig bedeckt sein. Peperoni-Viertel der Länge nach darauf legen. Füllung darauf verteilen. Öl Das Fleisch von beiden Seiten her darüber klappen und gut andrücken. Die Roulade mit Küchenschnur binden. Vor der Zubereitung mit Öl bestreichen. Auf dem Grill in genügend Abstand von der Glut etwa 40 Minuten unter häufigem Wenden (oder Drehspieß) braten. Vor dem Aufschneiden 10 Minuten ruhen lassen.