



Mahlzeit!

Grillrezepte 4/10 – Taste of Austria

Kalbstafelspitz, junge Karotten, grüner Spargel,
Kartoffeln, Estragon, Sauerrahm

Zubereitung

Den Holzkohlegrill vorheizen

Die Kartoffeln (ganz mit Schale) auf den Grillrost legen

Das trockene Ende der grünen Spargeln abschneiden und bei Bedarf das untere Drittel schälen

Den Estragon hacken und mit Sauerrahm eine Sauce herstellen

Das Kalbstafelspitz mit Salz und Pfeffer würzen

Ein Stück Hickory Holz über die Glut geben – das Fleisch neben die Glut legen. Bei geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten langsam garen lassen

Junge Karotten und grüner Spargel mit Olivenöl bestreichen & grillieren

Das Fleisch aufschneiden und mit Gemüse und Sauce servieren

Zutaten (2 Pers.)

400 g Kalbstafelspitz (Kalbshuftdeckel)

1 Hickory Wood Chunks

1 Bund junge Karotten

200 g grüner Spargel

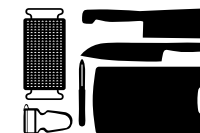
200 g blaue Kartoffeln

180 g Sauerrahm

½ Bund Estragon

Olivenöl

Zitrone



RÜSTEREI