



Kalbsbraten im Wickeltuch

Hauptspeisen, KSW 23.05.2014

vorbereitung 20 Min • **kochen** 20 Min • **portionen** 4 • **schwierigkeitsgrad** Mittel • **quelle** KSW Rezepte Service

ZUTATEN

1 kg Kalbsschulter, küchenfertig pariert

5 Zweige frischer Rosmarin

5 Zweige frischer Thymian

5 Stängel Salbei

Küchentuch

Küchengarn

Olivenöl

Grobes Salz

Alufolie

Im Küchentuch 5 Minuten langsam abkühlen lassen. Das Fleisch auswickeln und den rosa Kalbsbraten in dünne Scheiben schneiden.

TIPP

Zusammen mit etwas geröstetem Knoblauchbrot direkt mit den Fingern essen oder auf die Tortillas einrollen.

ZUBEREITUNG

1. Kalbsschulter kalt abspülen und mit Küchenpapier gut trockentupfen.

2. Das Schulterstück umseitig je 4 - 5 Minuten auf dem heissen Grill anbraten.

3. Kräuter waschen, trockentupfen und auf einem Küchentuch verteilen. Das heisse Schulterstück mit dem Kräuterküchentuch umwickeln und mit etwas Küchengarn fixieren.

4. Küchentuch umseitig mit etwas Olivenöl und grobem Salz bedecken und das ganze in Alufolie einrollen. Den Aromawickel 10 Minuten ruhen lassen.

5. Anschliessend den Aromawickel unter leichtem Rollen umseitig 15 Minuten auf dem heissen Grill garen.

6. Braten vom Grill nehmen und die Alufolie entfernen.