

Marinierte Kalbskotelettes mit Gemüsepfanne und Rosmarinkartoffeln

Zutaten für 4 Personen

- 4 Kalbskotelettes
- mediterrane Gewürzmischung
- Spiceworld
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer



Vorbereiten

Kalbskotelettes am besten über Nacht bzw. 2 – 3 Stunden in Olivenöl mit Gewürzmischung marinieren


Zutaten für 4 Personen

- 500 g Karotten, in Streifen schneiden, ca. 5 cm
- 250 g Zuckerschoten, halbieren
- 250 g Sojasprossen
- 2 Zucchini, in Stücke schneiden, ca. 5 cm
- Thymian, fein gehackt
- Gemüsegewürzmischung Spiceworld
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereiten auf dem Grill

1. Karotten mit Olivenöl in Gusseisenpfanne geben, 2 – 3 Minuten rösten, dann die Zucchini und die Zuckerschoten dazugeben und bei ca. 250° C 5-7 Minuten rösten.
2. Kurz vor dem Servieren Sprossen, Thymian, Gewürzmischung und Salz hinzufügen.
3. Mit Alufolie abdecken und warmstellen.

Für den Gaskugelgrill

- | | |
|--------------------------|---|
| Trichter: | Vulkanposition |
| Deckel: | offen |
| Benötigtes Grillzubehör: | Universalpfanne |
| Vorheizen: | 5-8 Minuten auf der Stufe  bei geschlossenem Deckel |

Rosmarinkartoffeln




Zutaten für 4 Personen

500 g Kartoffeln festkochend, vierteln
Rosmarin,
Salz

Zubereiten auf dem Grill

1. Einen Teil des Grillrosts mit Alufolie abdecken.
2. Kartoffeln darauf verteilen, salzen und mit Rosmarin großzügig abschmecken.
3. Nach ca. 15 – 20 Minuten Kotelettes auf den Grillrost legen. Kotelettes nach ca. 5 Minuten wenden.
4. Nach ca. 30 – 35 Minuten sind Fleisch und Kartoffeln servierbereit. Bei Bedarf Gemüsepfanne noch ein Mal ca. 2 Minuten erhitzen.

Für den Gaskugelgrill

Trichter: Normalposition
Deckel: offen
Benötigtes Grillzubehör: Universalpfanne
Vorheizen: 5-8 Minuten auf der Stufe    bei geschlossenem Deckel