

Gefüllte Kalbskoteletts vom Grill



Zutaten: (für 4 Portionen)

4 Kalbskoteletts (a`ca. 220g)

100 ml	Orangensaft
100 g	getrocknete Aprikosen
1	Koblauchzehe
5 Stängel	Thymian
6 EL	Olivenöl
	Meersalz, Pfeffer
	Zahnstocher



Zubereitung

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten inkl. Marinierzeit, Grillzeit: etwa 10-15 Minuten

Den Orangensaft erhitzen, die Aprikosen hinein legen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Die Koteletts abrausen und trocken tupfen. Seitlich eine Tasche einschneiden und mit den abgetropften Aprikosen füllen. Mit Zahnstochern feststecken. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Mit dem Thymian und 4 EL Öl verrühren und damit die Koteletts bepinseln. Etwa 20 Minuten ziehen lassen.

Anschließend auf dem Grill von beiden Seiten je 6-8 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Wir wünschen Guten Appetit.

Die Fleischspezialitäten unserer Red-Angus-Rinder erhalten Sie immer donnerstags von 10-17 Uhr in unserem Hofladen.

Ihr Team der Agrargenossenschaft Niederseidewitz e.G.