



Alle GEFRO-Produkte, die Sie zum Nachkochen benötigen, können Sie bequem im Shop bestellen.

GEFRO GmbH & Co. KG
87697 Memmingen / Allgäu

Telefon 08331 / 95 95 0
Telefax 08331 / 95 95 17

E-Mail: info@gefro.de

Einkaufszettel

Gegrillte Kalbsschnecken mit Aprikosen

- 1 EL GEFRO Gewürz-Pfeffer
- 2 EL GEFRO Omega-3 Rosmarinöl
- 2 EL Honig
- 1 kg Kalbsschnitzel, aus der Hüfte
- 1 rote Zwiebel
- 1 Bund glatte Petersilie
- 2 EL grobkörnigen Senf
- 6 Aprikosen
- 4 Zweige Rosmarin
- 60 ml Orangensaft, frisch gepresst
- 1 EL Butter

Weitere tolle Rezepte finden Sie unter www.gefro.de

Gegrillte Kalbsschnecken mit Aprikosen

Rezept für 4 Personen
Zubereitung ca. 50 Minuten

Nährwerte pro Portion:

12,1 g Fett	15,8 g Kohlenhydrate	51,5 g Eiweiß	1,9 g Ballaststoffe	380
kcal Brennwert				

Gegrillte Kalbsschnecken mit Aprikosen

1. Fleisch vorbereiten:

1 kg Kalbsschnitzel in etwa 4 cm dicke Streifen schneiden.

1 rote Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Petersilienblätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Zwiebelwürfel, gehackte Petersilie und 1 EL GEFRO Gewürz-Pfeffer vermengen und über die Schnitzelstreifen streuen.

2. Schnecken formen & marinieren:

Die Fleischstreifen zu Schnecken aufrollen und jeweils drei Stück auf einen Spieß stecken.

2 EL grobkörnigen Senf mit 2 EL GEFRO Omega-3 Rosmarinöl verrühren und die Kalbsschnecken damit bestreichen.

3. Aprikosen vorbereiten:

6 Aprikosen halbieren und entsteinen. Jeweils drei Aprikosenhälften auf einen angespitzten Rosmarinzweig stecken.

4. Grillen:

Die Kalbsschnecken auf den Grill legen und 5 Minuten grillen. Wenden und nochmals 5 Minuten grillen.

Die Aprikosen-Rosmarinspieße ebenfalls 5 Minuten rundherum grillen.

5. Honig-Orangen-Glasur zubereiten & servieren:

In der Zwischenzeit 2 EL Honig mit 60 ml frisch gepresstem Orangensaft und 1 EL Butter aufkochen.

Die gegrillten Aprikosen-Rosmarinspieße auf Tellern anrichten, mit der warmen Honigmischung übergießen und die Kalbsschnecken daneben servieren.

Tipps & Varianten:

Tip: Statt auf dem Grill können die Kalbsschnecken auch in der Pfanne gebraten werden – so gelingt das Rezept auch bei Regen.

Variante: Besonders raffiniert schmeckt das Gericht, wenn Sie die gegrillten Aprikosen mit einem Klecks Ziegenfrischkäse füllen und kurz unter dem Grill karamellisieren lassen – das sorgt für eine feine süß-herzhafte Note.