

Kalbsrollbraten

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Grillieren: ca. 1½ Std.

1,2 kg Kalbsbrust, dünner Teil, vom Metzger zu einem Rechteck aufgeschnitten

100 g Laugenbrötli, in Stücken

je 2 EL Majoran, Rosmarin und Petersilie, grob geschnitten

2 Knoblauchzehen

einige schwarze Pfefferkörner

1 frisches Ei

3 EL Milch

8 Stück Küchenschnur
(je ca. 40 cm)

2 EL Akazienhonig

2 EL Olivenöl

1 TL Salz

wenig Pfeffer

1. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen.
2. Brötli, Kräuter, Knoblauch und Pfefferkörner portionenweise im Cutter mahlen, in eine Schüssel geben. Eier und Milch daruntermischen.
3. Masse auf dem Fleisch verteilen, aufrollen, binden. Honig und Öl mischen, Fleisch damit bestreichen, würzen.
4. **Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill:**
Zugedeckt über schwacher Glut oder auf niedriger Stufe (ca. 150 Grad) ca. 1½ Std. grillieren, von Zeit zu Zeit wenden. Zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.

Profi-Tipp: Rollbraten ca. 1½ Std. in der Mitte des auf 170 Grad vorgeheizten Ofens braten.

