



KALBSHERZ GEGRILLT

Ausgangsmaterial

1.000 kg Kalbsherz mit Fettdeckel ohne Zotten

Gewürze und Zutaten pro Kilogramm

100 g	Kräuterbutter Marinade Sensia	Art.-Nr. 17096 / 9114
100 g	Pfeffer Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 15510 / 6807
100 g	Pink Berry Marinade Sensia.....	Art.-Nr. 15757

Arbeitsanleitung

1. Das gewaschene und sauber zugeschnittene Kalbsherz mit einer der Marinaden nach Geschmack marinieren.
2. Auf einer Thekenplatte anrichten.

Zubereitung

1. Auf dem heißen Grill von beiden Seiten angrillen auf die gewünschte Bräunung.
2. Im geschlossenen Grill bei Niedertemperatur nur noch ziehen lassen auf Kerntemperatur. ca. 62–66 °C.

Bemerkung, Variante

Dazu passen alle Arten von Beilagen und Dipsaucen.