

# Kalbfleischspieße auf gegrillter Paprika

Rezepturbasis Portionen 4

Einsatz für 4 Portionen

	<b>Bezeichnung</b>	<b>Einsatz Basis</b>	<b>ME Kalk</b>	<b>Einsatz</b>	<b>Bemerkung</b>
2004	Kalbfleisch Semmerrrolle	0,5000	kg	0,5000	
2006	Paprika rot	0,0400	kg	0,0400	
2007	Feta Käse in Salzlake	0,2000	kg	0,2000	
2008	Bacon geschnitten	4,0000	Scheibe	4,0000	
2045	Salbei	4,0000	Blatt	4,0000	

1. Holzspieße in Wasser einlegen. Die Paprikaschoten waschen, trocknen, vierteln und putzen. Auf dem Grill von außen etwa 8 Minuten rösten, bis die Haut schwarze Blasen wirft. Vom Grill nehmen und mit einem feuchten Küchentuch zehn Minuten abdecken. Danach häuten und in breite Stücke schneiden. Den Feta würfeln und mit dem durchwachsenen Speck fest umwickeln. Dabei in jedes Fetapäckchen ein Blatt Salbei einwickeln.
1. Das Kalbfleisch ggf. von Sehnen befreien und ebenfalls würfeln. Die Kalbfleischwürfel abwechselnd mit den Fetawürfeln und den Paprikastücken aufspießen. Jeder Spieß sollte mit einem Kalbfleischstück beginnen und enden. Die Spieße von beiden Seiten 3-4 Minuten grillen. Der Speck sollte schön kross sein, die Paprika aber nicht verbrennen. Die Spieße nach dem Grillen mit Salz und Pfeffer würzen.

