



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

KALBSSTEAK PARMASCHINKEN

ZUTATEN:

300 Gramm Kalbfleisch in
Scheiben
1 Kugel Mozzarella
10 Scheiben Parmaschinken
frischer Salbei
EldurApi Provencal herbs

BENÖTIGT:

BBQ oder Ofen
Wood Wraps Alder
Fleischerschnur

SET UP:

indirekte Hitze

Weichen Sie das Wood Wrap zunächst in Wasser ein. Tun Sie dies eine Stunde lang.

Dann die Kalbssteaks auf den Wood Wrap legen und mit Parmaschinken, Mozzarella, Provencal herbs und etwas Salbei belegen.

Zum Schluss den Wrap mit Fleischerschnur zusammenbinden und bei indirekter Hitze +/- 15 Minuten bei einer Temperatur von 180-200°C grillen. Das Kalbfleisch ist fertig, wenn es eine Kerntemperatur von 65°C erreicht hat.