

Gegrillte Kalbs-Schnitzel "indonesischer Art" mit Krautsalat
 Blogger-Café by Seidl 4.0 – Grillen und BBQ – 28.04.2022

Zutaten	Zubereitung
<p>Gewürzmischung (Bambu) für die Kalbs-Schnitzel:</p> <p>2 Walnüsse, grob zerkleinert 1 TL Koriandersamen 1 TL Kreuzkümmel 1 Gewürznelke 5 g frischer Kurkuma, geschält 1 Stängel Zitronengras (nur das weiche Endstück) 1 Zwiebel, geschält 5 Knoblauchzehen, geschält 100 g frischer Fenchel, geschält 40 g frischer Ingwer, geschält 2 Lombok Chilischoten, entkernt 2 EL Sonnenblumenöl</p>	<p>Walnüsse, Koriandersamen, Kreuzkümmel und Gewürznelke in einer Pfanne ohne Fett auf mittlerer Stufe für eine Minute erhitzen.</p> <p>Die restlichen Zutaten in einen Mixer geben und zusammen mit den getrockneten Gewürzen vermischen.</p> <p>Sonnenblumenöl in einer Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, die Gewürzmischung (Bambu) dazugeben und ca. 5 Minuten erhitzen, dabei immer wieder umrühren. Anschließend die Bambu abkühlen lassen.</p>
<p>Kalbs-Schnitzel:</p> <p>2 EL Sonnenblumenöl 1 Eiweiß, verquirlt 30 g frischer Dill, grob gehackt Salz</p>	<p>Die Schnitzel auf ein Schneidebrett legen und leicht mit Salz bestreuen. Eine dünne Schicht Bambu auftragen, dabei an einer Seite einen Rand von ca. 4 cm frei lassen und diesen mit Eiweiß bestreichen. Den Dill über das Bambu streuen.</p> <p>Das Schnitzel so einrollen, dass der freie Teil bis zum Schluss am Boden bleibt. Mit einem Metallspießchen befestigen.</p> <p>Bei mittlerer Hitze ca. 8 Minuten auf dem Grill garen.</p>
<p>Krautsalat:</p> <p>400 g Spitzkohl, geschnitten 100 g Karotten, gerieben 30 g frische Minze 30 g frischer Ingwer, gehackt 1 Lombok Paprika, entkernt, fein gehackt Saft von ½ Limette ½ Apfel, gerieben Salz</p>	<p>Alle Zutaten miteinander vermengen.</p>

<p>Anrichten: 1 kleiner Kopfsalat, lose Blätter 3 EL Joghurt 2 EL Kokosraspeln, in einer Pfanne leicht geröstet</p>	<p>Aus den Salatblättern kleine Schiffchen formen und diese mit Krautsalat befüllen. Anschließen mit Joghurt und den Kokosraspeln garnieren. Zusammen mit den Kalbs-Schnitzeln servieren.</p>
---	---