

## Kalbfleisch-Spargelröllchen vom Grill



- **Gang:**Abendessen, Snack
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4 - 8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4 - 8', 'yield' : " });
```

Wir haben ein tolles Rezept für **Kalbfleisch-Spargelröllchen vom Grill** - eine tolle Kombination für den Sommer!

„Bis Johanni“ nicht vergessen, sieben Wochen Spargel zu essen. Die Redewendung erinnert daran, dass die offizielle Spargelsaison am Johannistag am 24. Juni endet. Danach braucht der Spargel die Zeit, um für die nächste Saison durchzuwachsen und einen Busch zu bilden.

Den leckeren Spargel immer nur mit Sauce Hollandaise, butter und jungen Kartoffeln zu essen? Das ist auf Dauer doch etwas langweilig, wenn man bedenkt, wie vielseitig man das leckere Saisongemüse zubereiten kann. Überraschen Sie das nächste mal Ihre Gäste mit diesem tollen Rezept für frisch-saftigen Kalbfleisch-Spargelröllchen vom Grill.

## Zutaten

- 1200 g weißer oder grüner Spargel
- 8 Scheiben gekochter Schinken, zugeschnitten
- 8 Kalbsschnitzelchen à 60 g, aus der Kalbsoberschale, recht dünn geklopft
- Etwas Pflanzenöl
- Salz, etwas Zucker, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Den Spargel herkömmlich schälen und kappen, den Grünen ev. im unteren Drittel. In wenig kochendem Salzwasser mit einer Prise Zucker lediglich 3 - 4 min. kochen, heraus nehmen.

### Schritt2

Kalbsschnitzel abspülen, trocken tupfen und noch etwas flach klopfen, auslegen, salzen, pfeffern. Darüber jeweils eine Scheiben Schinken geben und 3 - 4 Spargelstangen quer auf die Schnitzel legen und von der schmaleren Seite her einrollen. Ev. mit einem Zahnstocher fest stecken und mit Pflanzenöl bestreichen. Bei mäßiger Hitze auf den Grill legen, rundherum 8 - 10 min. farbig braten.

## Kalbfleisch-Spargelröllchen vom Grill: Saucen-Ideen

Sind Sie auf der Suche nach einer passenden Sauce, die Sie zu den leckeren Kalbfleisch-Spargelröllchen reichen können? Hier ein paar Ideen, selbstverständlich auch die Klassiker:

- Klassische Sauce Hollandaise
- Edle Trüffel-Hollandaise
- Feine Sauce Bernaise
- Fruchtige Pflaumen-Senf Sauce
- Aromatische Rotwein-Schalotten-Jus

Entdecken Sie raffinierte, schnelle, klassische und ausgefallene Rezepte bei [GekonntGekocht.de](http://GekonntGekocht.de) und lassen Sie sich inspirieren - Viel Spaß beim Kochen!

**Rezeptart:** Deutsche Küche, Gemüsegerichte, Grillrezepte, Grillrezepte für Fleisch, Kalbfleisch, Schweinefleisch **Tags:** saisonal, spargel, vom Grill

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal) 289,5
- KH (g) 6,8
- Fett (g) 9,3
- Eiweiß (g) 43,7

- Ballast (g)4,2

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kalbfleisch-spargelroellchen-grill/>