

Grilliertes Kalbskotelett an Zitronen-Kräuter-Marinade



Zutaten

2 EL	Senf, mittelscharf
1 EL	Sojasauce pikant
2 EL	Zitronensaft
1 TL	abgeriebene Zitronenschale
1 TL	gehackter Rosmarin
2 TL	Zitronenthymian
2 EL	Raps-, oder Olivenöl
1	Knoblauchzehe, gepresst

Zutaten mischen, Fleisch bestreichen und zugedeckt mindestens 1 Stunde (besser über Nacht) ziehen lassen.

Grillieren:

Gitter auf höchste Rille schieben, bei schöner Glut langsam brutzeln lassen (pro Seite je nach Dicke 8–10 Minuten).