

# Grillrezepte

## Mixed Grill

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleischgerichte

---

|       |                        |      |                          |
|-------|------------------------|------|--------------------------|
| 200 g | Lammfleisch, gehackt   | 4    | kleine Filetsteaks       |
| 1     | Essl. Paniermehl       | 4    | kleine Schweineschnitzel |
|       | -Salz                  | 4    | Bratwürstchen nach Wahl  |
|       | -Pfeffer aus der Mühle | 4    | Schalotten od. Zwiebeln  |
| 4     | Scheibe Kalbsleber     | 80 g | Grillbutter              |

---

Das gehackte Lammfleisch mit dem Paniermehl vermischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4 kleine flache Frikadellen aus dem Fleischteig formen. Kalbsleberscheiben, Filetsteaks und Schweineschnitzel mit Küchenpapier trocken tupfen. Bratwürstchen kurz in kochendes Wasser halten und abtrocknen, Schalotten schälen und halbieren.

Die halbe Grillbutter in einer Grillpfanne erhitzen, die vorbereiteten Zutaten darin Portionsweise garen. Lammklopse, Kalbsleber und Filetsteaks dabei von jeder Seite etwa 3 min, Schnitzel und Bratwürstchen pro Seite etwa 5 Minuten grillen. Mit der restlichen Grillbutter garniert servieren.

Als Beilage kühlen Krautsalat reichen.

