



## Gegrilltes Kalbsschnitzel mit Stroganoff Sauce



### Zutaten:

250 g Champignons  
4 Kalbsschnitzel  
2 Knoblauchzehe(n)  
1 Paprika, gelb  
1 Paprika, grün  
1 Paprika, rot  
150 ml Rinderbrühe  
100 ml Sahne  
50 ml Sonnenblumenöl  
2 EL Tomatenmark  
50 ml Wodka  
1 EL Worcester Sauce  
2 Zwiebel(n)



Big Green Egg Dutch Oven aus Gusseisen



Big Green Egg Medium



Big Green Egg Dutch Oven Green, rund



Big Green Egg ConvEGGtor



Big Green Egg Gusseisen-Rost halbrund



Outdoorchef Gusseisenrost Diamond 420 im Wabenrost



Big Green Egg Rostheber



Big Green Egg Naturbelassene Holzkohle

1

Die Holzkohle im Big Green Egg Grill anzünden und zusammen mit dem Cast Iron Grid auf 200 °C erhitzen.

2

Zur Vorbereitung die Zwiebeln schälen und vierteln. Die 3 Paprikas jeweils halbieren, Stiele und Samenleisten entfernen und anschließend noch einmal halbieren. Die Champignons je nach Größe halbieren oder vierteln - sehr kleine Champignons können im Ganzen gelassen werden. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.

3

Auf den Grillrost Zwiebeln und Paprika legen. Bei geschlossenem Deckel beides ca. 10 Minuten und von allen Seiten grillen. Anschließend das Gemüse aus dem Grill nehmen und den Dutch Oven auf den Rost legen.

4

Das Öl in den Dutch Oven-Topf geben, erhitzen und dann den Knoblauch darin anbräunen. Die Champignons dazugeben. Zwiebel und Paprika in Streifen bzw. Ringe schneiden und zusammen mit dem Tomatenmark ebenfalls hinzugeben. Alles gut vermengen und einige Minuten braten lassen. Anschließend mit Wodka ablöschen. Rinderbrühe und Worcestersauce hinzugießen, verrühren und den Grilldeckel schließen.

5

Wenn der Inhalt des Dutch Oven kocht aus dem Grill nehmen. Den Grillrost herausnehmen und den convEGGtor einsetzen. Anschließend Grillrost und darauf den Dutch Oven wieder einsetzen. Deckel des Topfes und des Grills schließen. Das EGG auf 140 °C erhitzen und die Stroganoff-Sauce 15-20 Minuten bei schwacher Hitze schmoren lassen.

6

Die Sahne in die Sauce rühren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dutch Oven aus dem Grill nehmen, Rost und ConvEGGtor ebenfalls entfernen und den Gusseisenrost in den Grill legen. Das EGG auf 200 °C erhitzen.



Zum Schluss die Kalbsschnitzel mit Pfeffer und Salz bestreuen. Die Schnitzel auf den gusseisernen Rost legen und den Deckel des EGGs schließen. Das Fleisch nach ca. 2 Minuten um eine Vierteldrehung wenden und den Deckel erneut schließen. Nochmals etwa 2 Minuten später das Fleisch umdrehen und den Vorgang wiederholen, um ein schönes Grillmuster an beiden Seiten zu erhalten.



Nach fertigem Grillen der Schnitzel zusammen mit der Stroganoff Sauce servieren.

Dieses Rezept ist explizit für die Verwendung eines Big Green Egg Grills gedacht, lässt sich jedoch auch für einen anderen Grill abwandeln. Wichtig sind die Verwendung eines schließbaren Grills mit Thermometer, ein Dutch Oven, Grillrost, Gusseisenrost und eine einsetzbare Herdplatte aus Keramik als natürliches Hitzeschild.