# Kalbsteaks

Zarte Kalbssteaks vom Grill, hier mit einer Salatbeilage und Bratkartoffeln. Ein tolles Rezept mit Curry.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 25 min

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 EL | Curry |
| 4 Stk. | Kalbsschnitzel |
| 3 EL | Öl |
| 1 Prise | Salz |

## Zubereitung

1. Für die **Kalbsteaks** zuerst den Grill gut vorheizen. Das Fleisch einschneiden, anschließend leicht klopfen. Dann mit dem Curry gründlich einreiben.

2. Das Öl aufstreichen. Von beiden Seiten grillen. Aber nicht zu lange, je nach dem, wie das Fleisch gegart sein soll. Erst kurz vor Ende der Grillzeit mit Salz würzen.

## Tipp

Baguette und gemischter Salat sind perfekte Begleiter für die Kalbssteaks.