



## Zutaten

- 500 g Kalbscarré, küchenfertig
- 1 Schalotte, geschält und fein gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 3 g getrockneter Oregano
- 1 kleines Bund Petersilie fein gehackt
- 1 rote Chili (ohne Kerne) fein gewürfelt
- 50 ml Olivenöl

Hauptgang, vom Grill

## Kalbscarré – “Chimichurri-Style”

Entdecken Sie unser köstliches Kalbscarré im Chimichurri-Style. Jetzt nachkochen und genießen! Besuchen Sie Kochateliers für mehr Rezepte.

### So wird's gemacht:

1. Kochateliers Salz „Manche mögen´s heiss“
2. Olivenöl
3. Das Kalbscarré mit Olivenöl und Salz marinieren. Bei starker Hitze das Fleisch von allen Seiten angrillen und anschließend bei indirekter, niedriger Hitze (ca. 80 °C) ziehen lassen, bis eine Kerntemperatur von 57 °C erreicht ist.
4. Saft von ½ Limette
5. Salz, Pfeffer
6. Alle Zutaten gut vermengen und ziehen lassen.
7. Mit dieser Marinade das fertig gegarte Fleisch bepinseln.