



# Kalbswürfel Spinat / Bacon

(für 4 Personen)

## Zutaten

<b>600 g</b>	<b>Kalbshüfte</b>
50 g	Blattspinat
5	Basilikumzweige
2	Tomaten
<b>50 ml</b>	<b>Olivenöl</b>
16 Scheiben	Bacon
300 g	Schalotten
200 g	Rotwein
<b>20 g</b>	<b>Zucker</b>
10 g	Salz
1	Vanilleschote

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Grill: z.B. Genesis E 310

Hilfsmittel: Weber Doppelspieße, Weber Style Grillform

Grillzeit: ca. 30 Minuten Schalotten, ca. 8 Minuten  
Spieße

Grillmethode: Direkt / Indirekt

Vorbereitungszeit: ca. 15 Minuten

## Zubereitung:

Kalbshüfte in walnussgroße Würfel schneiden. Spinat und Basilikum putzen und waschen. Tomaten achteln. Kalbswürfel einölen und mit Salz und Pfeffer würzen. Baconscheiben einzeln auslegen und mit Spinat und Basilikum belegen. Nun die Kalbswürfel einrollen und abwechselnd mit Tomatenecken auf die Weber Doppelspieße stecken.

Schalotten schälen und blättrig schneiden. Mit Rotwein, Zucker, Salz und Vanille-mark in eine Weber Style Grillform geben. Ca. 30 Minuten indirekt grillen, bei Bedarf etwas Rotwein angießen.

Die Fleisch-Spieße bei direkter Hitze ca. 2 Minuten auf allen vier Seiten grillen. Danach indirekt weiter grillen.