

## Grillierte Kalbsschulter mit Misoglasur

Rezept für 4 Personen

1	Kalbsschulter ganz (2.5 kg)	(ohne Knochen) parieren
	Salz, Pfeffer	würzen, beidseitig 5min grillieren
1 dl	Apfelsaft	in eine Schüssel geben
40 g	Misopaste	beigeben
1 Zweig	Thymian	zupfen und beigeben
20 g	Erdnussöl	beigeben, mit Schwingbesen mischen

Fleisch auf ein grosses Stück Alufolie legen und Marinade darauf verteilen  
Alufolie schliessen und bei 120°C 3h zugedeckt grillieren oder im Ofen backen  
Alufolie öffnen und Fleisch mit Zange in gewünschte Grösse zupfen  
nochmals mit Saft gut vermischen, wenn nötig nachwürzen mit Salz und Pfeffer