Gegrilltes Kalbskotelett

In wenigen Minuten ist das gegrillte Kalbskotelett fertig. Das Rezept kann man mit jeder beliebigen Beilage zubereiten, zum Beispiel wie hier mit Kartoffeln, Karotten und Zwiebeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

4 Stk.	Kalbskotelette
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
	Butter (zum Anrichten)

Zubereitung

1. Grill oder Ofen für das gegrillte Kalbskotelett gut vorheizen. Das Fleisch noch nicht würzen. Von beiden Seiten je nach Fleischdicke und gewünschtem Kern (rosa oder durch) 5 bis 10 Minuten lang grillen.

2. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf angewärmten Tellern anrichten und 1 Teelöffel Butter auf dem Kotelett zerlaufen lassen, servieren.

Tipp

Zum gegrillten Kalbskotelett passen Grillkartoffeln sowie jegliche Salat- und Gemüsebeilagen, zum Beispiel gedünsteter Spargel, Bohnen, Karotten oder Erbsen.