

# 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 <a href="#">Salz</a>           |
| 1 Prise <a href="#">Pfeffer</a>        |
| <a href="#">Butter</a> (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.