



Rezept

Kalbskotelett

Rezept Bild



Zutaten

- Kalbskotelett
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

Kalbskotelett bei 55°C im Ofen 2h niedergaren. Anschliessend in einer sehr heissen Grillpfanne auf beiden Seiten stark anbraten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen und mit einer leckeren Sauce servieren.

Tipps und Tricks

Wirklich mit grosser Hitze anbraten!

Fazit

Kotelett bleibt mit diesem Rezept innen sehr saftig!wirklich SUPER

Tags

[Kalb](#)

Originalrezept

Im Originalrezept wurde das Kotelett mit einem Rosmarinzweig im Vakuumbbeutel verschweisst und 2h mit der Methode "sous vide" vorbereitet.

Variante

Sehen Sie eine weitere Variante zu diesem Rezept. [Link](#)

Rezeptvideos

Hier geht es zum Rezept Video. [Link](#)