

Kalbskotelett „Jacky“

4-Personen

Zutaten:

4 - Kalbskoteletts à 350-gr
etwas - Salz
etwas - Pfeffer
60 - gr Butter

Zubereitung:

Koteletts würzen und in einer Bratpfanne im heissen Oel auf beiden Seiten gut anbraten. In den auf 190-Grad vorgeheizten Ofen geben und cirka 15-Minuten rosa braten.

Kurz abstehen lassen, damit der Fleischsaft beim Aufschneiden nicht verloren geht.

In einer Bratpfanne die Butter hellbraun werden lassen. Die Koteletts auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der Butter übergiessen.

Hinweis: Auf eine gute Fleischqualität ist besonders zu achten!