



REZEPT - SERVICE

Kalbskoteletten

mit Kapernsauce

Zutaten für 4 Personen

- 4 Kalbskoteletten
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 4 EL Kapern
- 2 kleine Zwiebeln geschält
- 1 Bund flache Petersilie gehackt
- 2 dl Weisswein
- 50g flüssige Butter mit Salz und Pfeffer aus der Mühle gewürzt



Zubereitung

1. Kalbskoteletten mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen und auf dem Grill 5 Min. auf jeder Seite grillieren. Auf einem Teller zugedeckt warm stellen.
2. Die Kapern mit den Zwiebeln und dem Weisswein aufkochen und 5 Min. köcheln lassen. Alles in den Mixer füllen und die Petersilie dazu geben. Solange mixen bis eine gleichmässige Sauce entsteht.
3. Kalbskoteletten mit der gewürzten, flüssigen Butter bepinseln und mit der Kapernsauce servieren.

Dazu:

Butternudeln oder Weissweinsorotto