



Rezepte

#50



DONATI VINI

ZUTATEN



2 DOPPELTE KALBSKOTELETTES
(JE CA. 450G SCHWER)
SALZ, PFEFFER AUS DER MÜHLE
1 FESTE TOMATE
1 KLEINE ZUCCHINI
2 ESSELÖFFEL OLIVENÖL
50G FORMAGGINI
(ITALIENISCHER FRISCHKÄSE)
2 BUND BASILIKUM
2 ESSELÖFFEL BRATBUTTER
50ML NOILLY PRAT
(TROCKENER WERMUT)
50ML WEISSWEIN
200ML VOLLRAHM

Zubereitung

K A L B S K O T E L E T T



VOM METZGER AN JEDEM
FLEISCHSTÜCK DEN EINEN
KOTELETTKNOCHEN
HERAUSSCHNEIDEN LASSEN,
DAMIT MAN DAS FLEISCH
FLACHER DRÜCKEN KANN.
JE EINE TIEFE TASCHE IN
DIE KOTELETT S SCHNEIDEN.
INNEN UND AUSSEN SALZ UND
PFEFFER WÜRZEN.

SCHRITT 2 VON 6

Zubereitung

K A L B S K O T E L E T T



DIE TOMATE KURZ IN KOCHENDES WASSER TAUCHEN, SCHÄLEN, QUER HALBIEREN, ENTKERNEN UND KLEIN WÜRFELN. DIE ZUCCHINI UNGESCHÄLT EBENFALLS SEHR KLEIN WÜRFELN. IM OLIVENÖL 2 - 3 MINUTEN DÜNSTEN. AM SCHLUSS DIE TOMATENWÜRFEL BEIFÜGEN UND NOCH 1 MINUTE MITDÜNSTEN. AUSKÜHLEN LASSEN.

SCHRITT 3 VON 6

Zubereitung

K A L B S K O T E L E T T



D E N F O R M A G G I N I - K Ä S E K L E I N
W Ü R F E L N U N D Z U M G E M Ü S E
G E B E N . D I E H Ä L F T E D E S
B A S I L I K U M S G R O B H A C K E N
U N D E B E N F A L L S U N T E R D A S
G E M Ü S E M I S C H E N . W Ü R Z E N .
D I E K A L B S K O T E L E T T S
M I T D E R G E M Ü S E M I S C H U N G
F Ü L L E N . D I E T A S C H E N M I T
K Ü C H E N S C H N U R Z U N Ä H E N . D E N
B A C K O F E N A U F 8 0 G R A D
V O R H E I Z E N U N D E I N E P L A T T E
M I T W Ä R M E N .

SCHRITT 4 VON 6

Zubereitung

K A L B S K O T E L E T T



DIE KOTELETTS IN DER
HEISSEN BRATBUTTER
WÄHREND INSGESAMT
6 - 8 MINUTEN ANBRATEN.
SOFORT AUF DIE
VORGEWÄRMTE PLATTE GEBEN
UND IM OFEN BEI 80 GRAD
ETWA 2 STUNDEN GAR ZIEHEN
LASSEN. DEN BRATENSATZ MIT
DEM NOILLY PRAT UND
DEM WEISSWEIN ABLÖSCHEN.
ZUR HÄLFTE EINKOCHEN.

SCHRITT 5 VON 6

Zubereitung

K A L B S K O T E L E T T



D E N R A H M B E I F Ü G E N U N D
D A N N D I E S A U C E N O C H S O
L A N G E R E D U Z I E R E N , B I S S I E
S Ä M I G G E B U N D E N I S T . M I T
S A L Z U N D P F E F F E R W Ü R Z E N .
D A S R E S T L I C H E B A S I L I K U M I N
F E I N E S T R E I F E N S C H N E I D E N .
A M S C H L U S S I N D I E S A U C E
G E B E N . D I E K A L B S K O T E L E T T S
Q U E R Z U R F A S E R I N S C H E I B E N
A U F S C H N E I D E N , A N R I C H T E N
U N D M I T S A U C E U M G I E S S E N .

SCHRITT 6 VON 6

DONATI VINI



Buon appetito



DONATI VINI