

Zutaten

- 1 Kalbskotelett von ca. 400 g
- Abrieb von einer Zitrone
- 2 Zimtstangen, 4 Nelken
- 5 Kapseln grüner Kardamom
- 2 Blätter frischer Lorbeer
- 2 Stück Sternanis, 1 Zimtstange
- 1/4 TL Kreuzkümmel ganz
- 1 EL Orangenblüten
- 1 TL Koriandersaat
- Salz, Pfeffer

Hauptgang

Kalbskotelett

Entdecken Sie unser köstliches Kalbskotelett-Rezept mit aromatischen Gewürzen. Jetzt nachkochen und genießen – nur bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Das Kotelett würzen und in der Pfanne von allen Seitenscharf anbraten, anschließen auf ein Backblech legen. In der Pfanne die Butter schmelzen und darin die Gewürze angehen lassen. Diese auf das Fleisch geben und im Ofen bei 55 °C ca. 90 Minuten garen.