

AUFWAND
klein

KOCHDAUER
10 Min.

SAISON
ganzjährig

HERKUNFT
international

KALBSSTEAK MIT KAPERNBUTTER



KURZ VORGESTELLT

Die leicht herben Kapern und die erfrischenden Zitronen geben dem Kalbfleisch einen modernen Touch.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

4	Kalbssteak	3 EL	Zitronenzesten
60 g	Bratbutter	4 EL	Glattblättrige Petersilie
8 TL	Kapern	2	Zitrone, Saft

ZUBEREITUNG

1. Die Kalbssteaks in der heissen Butter von jeder Seite 3-4 Min. braten, Kapern und Zitronenzesten hinzufügen.
2. Mit fein geschnittener Petersilie bestreut und Zitronensaft beträufelt servieren.

TIPP: Bei der Verwendung von salzigen Kapern muss das Fleisch nicht extra gesalzen werden.