

Kalbskotelett

Die Kalbskoteletts sind perfekt portionierte Stücke vom zarten Kalb Karree und zeichnen sich durch ihre saftige Textur und den milden Geschmack aus. Mit ihrem Gewicht von ca. 650 g pro 2er Pack sind sie ideal für gehobene Fleischgerichte und vielseitige Zubereitungen.

Hier sind einige beliebte Zubereitungsmethoden:

Gegrillt: In zarten Scheiben oder im Ganzen – auf dem Grill veredelt eine würzige Marinade oder Kräuterkruste den einzigartigen Geschmack.

In Sauce geschmort: Das Karree kann auch in einer aromatischen Sauce geschmort werden, z.B. mit Pilzen und einer cremigen Sahnesauce.

Paniert: Dünne Scheiben des Karrees können paniert und als Kalbsschnitzel serviert werden.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Sonstige Angaben

Portioniert	Portioniert
Knochen	mit Knochen
Herkunft	EU
Schlachtalter	weniger als 8 Monate
Zuschnitt	Rücken, Karree
Lagertemperatur	0-4°C

Inverkehrbringer

TILS GmbH
Marie-Curie-Str. 14-20 53332 Bornheim Deutschland