

### Zutaten:

3-4 Kalbskoteletts  
ca. 50-100 ml heißes Wasser

### Marinade:

2 TL Salz, 2 TL Paprikapulver, ½ TL Pfeffer  
3-4 EL Sonnenblumen- oder Olivenöl

### Zubereitung:

- 1) Zuerst vermischt ihr die Zutaten für die Marinade und reibt die Koteletts damit ein. Das könnt ihr auch 1-2 Tage vorher machen und das Fleisch im Kühlschrank lagern. Falls ihr es eilig habt, verwendet sie einfach gleich.
- 2) In einer Pfanne erhitzt ihr etwas Sonnenblumen- oder Olivenöl und bratet die Koteletts scharf an. Ich wende sie dabei mehrmals, damit sie außen eine kräftige Farbe bekommen und eine leicht knusprige Schicht.
- 3) Ist die gewünschte Farbe erreicht, löscht ihr die Koteletts mit dem heißen Wasser ab, gebt einen Deckel auf den Topf und dünstet sie bei niedriger Hitze (Stufe 2-3 von 9) ca. 45-60 min lang. Fertig sind sie, wenn sie so zart sind, dass ihr sie mit der Gabel ziehen, statt mit dem Messer schneiden könnt. Eine tolle Beilage hierzu sind z.B meine Potato Wedges und Djuvec Reis.



### **Sastojci:**

3-4 teleće kremenadle  
ca. 50-100 ml vrele vode

### **Marinada:**

2 kašikice soli, 2 kašikice crvene mljevene paprike,  
½ kašikice bibera  
3-4 kašike suncokretovog ili maslinovog ulja

### **Priprema:**

1) Prvo pomiješajte sastojke za marinadu i dobro je utrljajte u meso. To možete i 1-2 dana prije učiniti ili meso odmah koristiti.

2) U tavi zagrijte suncokretovo ili maslinovo ulje i popržite meso na najjačoj vatri. Ja kremenadle okrećem nekoliko puta dok ne dobiju lijepu boju i lagano hrskavu koricu.

3) Kad su poprimile željenu boju, ulijte vrelu vodu u tavu, stavite poklopac i smanjite vatru na 2. ili 3. stepen od 9. Tako se na tihoj vatri dinstaju 45-60 min. Gotove su kad ih viljuškom možete „vući“ umjesto nožem rezati, znači kad se skoro same raspadaju. Za prilog vam preporučujem moje hrskave krompiriće iz rerne ili đuveć rižu.

