

Schweine-Kotelett in Soße, Knödel-Scheiben, Eisberg-Salat

Für zwei Personen

Für die Kotelets in Sauce:

2 Schweine-Koteletts à 180 g	1 Ei (L)	25 g Mehl
100 g Paniermehl	50 g Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

50 g getr. Waldpilze	20 g Pflanzenmargarine	$\frac{1}{4}$ Zwiebel
3 EL Schmand	3 EL Sahne	1 TL mittelscharfer Senf
3 EL Mehl	2 getr. Rispen Currykraut	1 EL getrocknetes Liebstöckel
2 EL Rotwein	1 TL Worcester Sauce	1 EL Sojasauce
2 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Schwarzer Pfeffer	

Für die Knödel:

3 Kaiserbrötchen, vom Vortag	2 Eier (L)	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
$\frac{1}{4}$ L Milch 3,5 %	4 EL Semmelmehl	$\frac{1}{2}$ TL Muskat
Salz		

Für den Eisbergsalat:

$\frac{1}{2}$ Kopf Eisbergsalat	1 TL Essig 'milde Himbeere'	2 EL Olivenöl
2 EL Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Kotelets in Sauce:

Die Koteletts waschen, trocken tupfen und plattieren. Drei kleine Stücke aus einem Kotelett rausschneiden und beiseite legen.

Panierstraße aus Mehl, Ei und Semmelbröseln bereitstellen.

Ganze Koteletts erst in Mehl, dann Ei und dann in Semmelbröseln panieren. Einen Schmortopf mit Margarine erhitzen und die Koteletts darin goldbraun anbraten.

Für die Sauce:

Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. In einer Pfanne mit Margarine anschwitzen, die drei kleinen Stücke von den Koteletts dazugeben und mitbraten lassen.

Anschließend mit Sahne, Schmand und Wasser auffüllen. Salz, Pfeffer, Senf, Currykraut, Liebstöckel und Pilze hinzufügen und köcheln lassen. Jetzt die ganzen Koteletts hineinlegen.

Mit Worcester Sauce, Sojasauce, Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken. Currykraut herausnehmen und leicht mit Mehl andicken.

Für die Knödel:

Brötchen in kleine Würfel schneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Eier, Salz und Muskat verquirlen und die gehackte Petersilie hinzufügen. Mit dem Brötchen vermischen und quellen lassen. Einen großen Topf mit Salz zum Kochen bringen.

Brötchen- Masse in Klarsichtfolie, danach in Alufolie zu einer Wurst rollen, gut verschließen und ins heiße Wasser geben.

Ca.10-15 Minuten auf kleiner Stufe ziehen lassen.

Für den Eisbergsalat:

Salat kleinschneiden, waschen und trockenschleudern. Auf den Salat Zucker und Olivenöl verteilen. In einer kleinen Schüssel Pfeffer, Salz und Essig verrühren. Etwas Zucker, Öl und Wasser hinzugeben. Über dem Salat verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carmen Menz am 23. Juli 2018