



Rezept des Monats

Bergisches Kottenschnitzel mit Bratkartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

4 Stücke	Schweinerücken á 170g
4 Scheiben	Gouda
1x	Kottenwurst á 120g in Scheiben geschnitten
1x	kl. Zwiebel in Streifen geschnitten
2 EL	Senf
2 x	Eier
2 EL	Sahne
50g	Mehl
150g	Paniermehl
2 EL	Butterschmalz
	Salz, Pfeffer
500g	gekochte Drillinge mit Schale
1x	kl. Zwiebel in Würfel geschnitten
2 EL	Butterschmalz
6	Radieschen in Scheiben geschnitten
4 EL	Rapsöl
4 EL	Brühe (alternativ Wasser)
1 TL	Senf
2 EL	weißen Balsamicoessig
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

- Für die Schnitzel in die Schweinerücken eine Tasche einschneiden und diese mit Senf, Zwiebelstreifen, Käse und Kottenwurst füllen.
- Die Eier und die Sahne mit Hilfe einer Gabel verquirlen
- Anschließend die Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, überschüssiges Mehl abklopfen, dann durch das Ei ziehen und anschließend im Paniermehl panieren. (Wichtig: die Panade fest andrücken.)
- Die Schnitzel in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz von beiden Seiten ca. 6 Minuten goldgelb braten.
- Für den Kartoffelsalat die Drillinge (mit Schale) vierteln und diese anschließen in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen Dann die Zwiebelwürfel und Radieschenscheiben hinzufügen.
- Aus Öl, Essig, Brühe, Senf und Gewürzen eine Vinaigrette herstellen und diese auf den Kartoffeln verteilen. Alles miteinander vermischen und mit Schnittlauchringen bestreuen.