

Koteletts (2 Personen)



Zutaten:

2 Stiel-Koteletts
Paniermehl
1 Ei
Pfeffer
Salz
Öl

Zubereitung:

Das Ei in einem Teller verquirlen und bereitstellen.

Die Koteletts salzen, pfeffern, in dem verquirltem Ei kurz eintauchen und in Paniermehl wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin von beiden Seiten bei mittlerer Hitze in 10 Minuten fertigbraten.

Danach die Koteletts mit den Preiselbeeren und dem Rotkraut schon mal auf dem Teller servieren. Die Kartoffeln im noch heißen Öl kurz schwenken und auch mit anrichten.

Das Rotkraut kann vor dem Aufkochen mit etwas Rotwein verfeinert werden.

Beilage: Kartoffel, Rotkraut und Preiselbeeren