



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Kräuter-Käse-Koteletts

Für 6 Personen

von Waltraud aus Harheim

Zutaten

- 6 Koteletts (Tasche reinschneiden lassen)
- 1 Bund Dill, Schnittlauch u. ½ Bund Petersilie
- 1 altbackenes Brötchen / evtl. Paniermehl
- Milch
- 1 Ei
- 1-2 Knoblauchzehen
- 3-5 EL Kokosflocken
- Cognac
- Majoran oder Oregano
- Butter
- Mehl
- Weißwein
- Gemüsebrühe
- 200 g Schmelzkäse
- Butterschmalz

Vorbereitungszeit: ca. 30 Minuten

Zubereitung

Kräuter waschen, trocknen und klein schneiden. Die Hälfte der Kräuter mit dem in Milch eingeweichten Brötchen, Ei, Knoblauchzehen und Kokosflocken vermengen und damit die Koteletts füllen. Evtl. mit Paniermehl binden. Mit Zahnstochern oder Rouladenklammern fixieren. Nicht salzen, die Kräuter sorgen für ausreichend Geschmack.

Die gefüllten Koteletts mit Cognac und Majoran bzw. Oregano marinieren und mind. 1-2 Std ziehen lassen, geht auch über Nacht.

Aus Butter, Mehl und Milch eine weiße Mehlschwitze herstellen. Gemüsebrühe, Wein, Schmelzkäse und die restlichen Kräuter hinzufügen.
(Reichlich Soße herstellen, diese reduziert sich wenn lange im Backofen).

Koteletts beidseitig in Butterschmalz anbraten.

Die Soße und die Koteletts in eine Auflaufform oder auf ein tiefes Backblech geben und bei 180 Grad mind. ½ Stunde durchziehen lassen.

Wenn die Gäste lange auf sich warten lassen, dann mit Deckel oder Alufolie abdecken, damit sich die Soße nicht zu sehr reduziert. Der Geschmack verbessert sich, umso länger die Koteletts in der Soße liegen. Wenn die Koteletts nicht ganz mit Soße bedeckt sind, dann diese 10 Minuten vor dem Servieren mit Öl bestreichen.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

