

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

GEFÜLLTE KALBSKOTELETTS

Zutaten:

4 Kalbskoteletts a 250 g
1/2 TL Salz, frisch gem. Pfeffer

Für die Füllung:

3 Deutsche Frisch-Eier, hartgekocht
1 zerdrückte Knoblauchzehe
40 g Zwiebeln
20 g Butter
100 g frische Champignons
1 TL grüner, eingelegter Pfeffer
1 /2 TL Salz
1/2 TL Paprikapulver
2 EL gehackte frische Kräuter
1 Deutsches Frisch-Ei
1 EL Semmelbrösel
50 g Butter

Zubereitung:

Vom Fleischer Taschen in die Koteletts einschneiden lassen. Diese Taschen mit Salz und Pfeffer austreuen. Eier schälen und grobhacken.

Die zerdrückte Knoblauchzehe und die in Würfel geschnittene Zwiebel in der zerlaufenen Butter 1-2 Min. andünsten, die geputzten, gewürfelten Champignons zugeben und 2-3 Min. dünsten.

Mit dem grünen Pfeffer, Salz, Paprikapulver und dem Ei sowie den Semmelbröseln zu ganz weichem Teig verarbeiten.

In die Taschen der Koteletts füllen, diese mit je einem Zahnstocher zustecken. In der heißen Butter von beiden Seiten jeweils 8-10 Min. bei Mittelhitze braten.

Damit die Oberfläche nicht zu braun wird evtl. einmal öfters wenden. Die Koteletts mit dem Bratenfond zu Petersilienkartoffeln oder Kartoffelsalat und frischem Blattsalat servieren.

Port. 2200 kJ/520 kcal