

Koteletts mit Kräuterkruste

Zutaten:

Für 4 Personen:

4 Schweinskoteletts, Salz, Pfeffer, Butterschmalz zum Anbraten,
3 Scheiben Vollkorntoastbrot, 50 g Butter, Salz und Pfeffer, 1 EL Senf,
2-3 EL fein gehackte Kräuter (Petersilie, Schnittlauch, Rosmarin, Bärlauch,..)

Zubereitung:

Koteletts etwas flach drücken und mit Salz und Pfeffer würzen. In heißem Butterschmalz auf beiden Seiten – jeweils 2-3 Minuten – scharf anbraten und auf ein Backblech legen.

Für die Kräuterkruste das Toastbrot in kleine Würfel schneiden. Butter mit Salz, Pfeffer und Senf schaumig rühren und die Kräuter untermischen.

Mit einem Löffel die Masse auf die Koteletts verteilen und etwas andrücken. Im vorgeheizten Backrohr bei 190 °C ca. 7 Minuten überbacken.

Tipp: Als Beilage passen gebackene Frühlingspäckchen sehr gut!!!

Frühlingspäckchen

Zutaten:

Für 4 Personen:

500 g mehliges Kartoffel, 1-2 Karotten, Salz und Pfeffer, 50 g Bärlauch, 1 EL Sauerrahm, 1 EL Käse fein gerieben, 1 Pkg. Strudelteig, etwas flüssige Butterschmalz

Zubereitung:

Erdäpfel und Karotten waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser weich kochen.

Bärlauch putzen, waschen und klein schneiden. Das Gemüse abseihen, mit einer Gabel zerdrücken und auskühlen lassen. Bärlauch, Sauerrahm, geriebener Käse und Gewürze dazugeben.

Die Strudelteigblätter übereinander legen und mit einem Messer vierteln, sodass etwa

20 x 20 cm große Stücke entstehen. Pro Päckchen zwei Teigstücke mit flüssiger Butter bestreichen und kreuzweise übereinander legen. Die Fülle darauf verteilen, die Teigränder über der Füllung fest zusammen drücken. Die Päckchen mit flüssiger Butter bestreichen und im Backrohr bei 190°C ca. 7-10 Minuten goldgelb backen.

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!