



Ihr Rezept: Kotelett mit Kartoffelplätzchen



Rezeptdaten in Kürze/im Überblick

Personen	4
Zubereitungszeit	60 Min.



Zutatenliste

Allgemein

Koteletts à 150 g	4
Salz, Pfeffer aus der Mühle	
Butterschmalz	2 EL
trockener Weißwein	1/4 l
Kartoffeln	250 g
frische Eier	3
Speckwürfel	2 EL
Muskat	
Mehl	2 EL
Butterschmalz	3 EL

Arbeitsschritte / Zubereitung

Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, in 2 EL Butterschmalz goldbraun braten und warmstellen. Den Bratensatz mit dem Wein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Speck in Würfel schneiden.

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten und durchpressen, in noch heißem Zustand mit den Eiern verrühren, ausgelassene Speckwürfel dazugeben und mit Muskat würzen. Etwa 15 Minuten ruhen lassen, dann kleine Taler mit Durchmesser von 5 cm fingerdick formen, in Mehl wenden und in 3 EL Butterschmalz braten.

Dau passt Rotkohl.