Rezept

Panierte Schweinekoteletts mit Eiersoß

Ein Rezept von Panierte Schweinekoteletts mit Eiersoß, am 12.10.2024

Zutaten

3	Eier (M)
100 g	Schmand
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1/2 Bund	Schnittlauch
2	Eier (M)
	Salz
2 Prisen	gemahlener Kümmel
2 EL	Mehl
8 EL	Butterschmalz
	Zitronenspalten zum Anrichten
100 g	saure Sahne
	Salz
1 Prise	Zucker
5 Scheiben	trockenes Brot
2 EL	Sahne
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
einige Spritzer	Zitronensaft
4	Schweinekoteletts (je ca. 250 g, mit dickem Fettrand)
1 EL	Butter
	Fleischklopfer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 695 kcal

Zubereitung

1. Für die Sauce Eier in kochendes Wasser geben, darin in 10 Min. hart kochen, abgießen und kalt abschrecken. Eier schälen und halbieren, die Eigelbe in eine kleine Schüssel geben. Eigelbe mit einem Schneebesen glatt verrühren, dann saure Sahne und Schmand unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das Eiweiß fein hacken. Den Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden. Beides unter die Sauce rühren.

2. Für die Koteletts die Toastscheiben entrinden, in einem elektrischen Blitzhacker fein zerkleinern und die Brösel in eine Schüssel geben. Die Eier in einem tiefen Teller mit der Sahne verquirlen und mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zitronensaft würzen. Das Mehl ebenfalls in einen tiefen Teller geben.

3. Die Schweinekoteletts mit der platten Seite eines Fleischklopfers von beiden Seiten ein wenig flacher klopfen. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen, dann zuerst im Mehl wenden, anschließend durch die Eier ziehen und zum Schluss in den Bröseln wenden.

4. Das Butterschmalz in zwei großen Pfannen verteilen und schmelzen. Darin die Schweinekoteletts ca. 2 Min. bei mittlerer Hitze braten, wenden und weitere 2 Min. braten, dabei immer wieder mit dem Bratfett übergießen – gerade am Knochen. Dann die Koteletts nochmals wenden und bei geringer Hitze weitere 4 Min. braten. Butter in Flöckchen auf den Koteletts verteilen, wenig salzen. Die Butter in 2 Min. zerlaufen lassen und die Koteletts fertig braten.

5. Koteletts aus der Pfanne heben und die unteren Seiten kurz auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Koteletts auf vorgewärmten Tellern mit der Eiersoß und den Zitronenspalten anrichten. Am besten mit einem einfachen Kartoffelsalat servieren.