

## Falsches Kotelett mit Möhren-Gemüse

### Für 2 Personen

4 Scheiben magerer Schweinebauch	4 große Kartoffeln, mehlig	500 g Möhren
1 Zwiebel	150 ml Schlagsahne	200 ml Gemüsebrühe
100 g Mehl	1 Ei	100 g Paniermehl
100 g Butter	2 EL Butterschmalz	2 EL Zucker
2 EL Weinessig	2 EL mittelscharfer Senf	1 Zweig glatte Petersilie
1 Muskatnuss	Salz	schwarzer Pfeffer

Den Schweinebauch waschen, trockentupfen und von beiden Seiten salzen und pfeffern. Das Ei auf einem flachen Teller mit einer Gabel verquirlen. Etwas Paniermehl auf einen zweiten Teller geben und das Mehl ebenfalls auf einem Teller ausbreiten. Die Schweinebauchscheiben zuerst in Mehl, anschließend im verquirlten Ei und danach im Paniermehl wenden. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne stark erhitzen und darin die falschen Koteletts von beiden Seiten goldbraun braten. Anschließend die Koteletts bei mittlerer Hitze noch etwa zehn Minuten garen. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Kartoffeln schälen, würfeln, in Salzwasser kochen, abgießen und stampfen. Die Zwiebel abziehen und in Ringe schneiden. Die Möhren ebenfalls schälen und würfeln. Die Petersilienblätter abzupfen und klein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen und darin die Zwiebeln hell anbräunen. Anschließend den Fond hinzufügen, köcheln lassen und die Möhren darin gar dünsten. Das Ganze mit Salz, Pfeffer, Zucker, Muskatnuss, Essig und Senf abschmecken und mit der Sahne und der Petersilie verfeinern. Abschließend die gestampften Kartoffeln unterheben. Das falsche Kotelett mit den Möhren auf Tellern anrichten und servieren

Ulli Dellwig am 15. August 2011