

Paniertes Schweine-Kotelett mit Bayrisch Kraut

Für 4 Personen

Für das Bayrisch Kraut:

800 g Weißkohl	1 große Zwiebel	2 EL Butterschmalz
1 EL Zucker	250 ml Gemüsebrühe	1 kleiner Apfel
Salz	Pfeffer	1 EL Kümmel (ganze Samen)
2 EL Apfelessig		

Für die Koteletts:

4 Schweinekoteletts mit Knochen	Salz	Pfeffer
100 g Weizenmehl (405)	2 Eier	200 g Semmelbrösel
4 EL Butterschmalz	1 Bio-Zitrone	

Den Weißkohl putzen, waschen, vierteln, den harten Strunk entfernen. Dann die Kohlviertel in feine Streifen schneiden oder hobeln.

Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

In einem großen Topf das Butterschmalz erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten.

Den Zucker darüberstreuen und leicht bräunen.

Die Kohlstreifen zugeben und unter Rühren anschmoren. Sobald der Kohl weich zu werden beginnt, die Brühe angießen.

In der Zwischenzeit den Apfel waschen, schälen, entkernen, in Würfel schneiden und ebenfalls zum Kohl geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kümmel und Essig zugeben, die Hitze etwas reduzieren und den Kohl zugedeckt ca. 30 Minuten schmoren, dabei immer wieder mal umrühren.

Die Hitze reduzieren und mit Deckel ca. 30 bis 40 Minuten die Kohlstreifen schmoren.

In der Zwischenzeit die Koteletts trocken tupfen, salzen und pfeffern.

In drei tiefe Teller jeweils Mehl, die beiden Eier und die Semmelbrösel geben. Eier verquirlen.

Die Koteletts einzeln im Mehl wenden, anschließend durch die Eier ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin bei mittlerer Temperatur von beiden Seiten jeweils ca. 4 Minuten braten, dann Temperatur erhöhen und nochmal kurz von beiden Seiten knusprig braun braten.

Die Koteletts auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen.

Die Zitrone abwaschen und in Viertel schneiden.

Das Kraut vor dem Servieren noch einmal abschmecken.

Das Kraut auf Teller geben, die Koteletts anlegen und mit Zitronenschnitzen garniert servieren.

Christian Henze am 25. Januar 2022