Koteletts gebacken

Die Schweine Koteletts gebacken sind eine wunderbare Variante zur herkömmlichen Grillkoteletts. Ein köstliches Rezept für Fleischtiger.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 35 min

Zutaten

4 Stk.	Schweinekoteletts
	Salz
	Pfeffer
1 Stk.	Ei
50 ml	Schlagobers
4 EL	Mehl
100 g	Brösel
125 g	Butterschmalz

Zubereitung

1. Für die **Koteletts gebacken** das Schweinefleisch beidseitig mit Salz einreiben und mit Pfeffer würzen.

2. Das Ei in eine flache Schale schlagen und mit dem Schlagobers verrühren. Brösel und Mehl in je eine Schale füllen.

3. Nun die Koteletts zuerst in Mehl wenden, danach im Eiergemisch durchziehen und abschließend mit den Bröseln panieren.

4. Das Butterschmalz in einer großen Pfanne erhitzen und je Koteletts von beiden Seiten zirka 5 Minuten goldbraun backen. Danach auf Küchenpapier legen und kurz abtropfen lassen.

Tipp

Die Koteletts mit Bratkartoffeln, Pommes oder Mischgemüse und Blattsalat servieren.