

## Wohlgefühl: Paniertes Kotelett mit knusprigen Bratkartoffeln



### Für alle, die es knusprig mögen...

Für alle, die es knusprig mögen habe ich einen Klassiker ausprobiert. Panierte Schnitzel sind überall beliebt und ein Dauerrenner. Panierte Koteletts werden dagegen selten angeboten. Dabei hat jeder daran doppelt Freude: erst das köstliche Fleisch und anschließend kann der knusprige Knochen abgenagt werden. Doppelt gut. Dazu köstliche Bratkartoffeln ... was gibt es Schöneres?

Hier das heutige Rezept für „**Paniertes Kotelett mit knusprigen Bratkartoffeln**“:

### Zutaten

#### Für 4 Personen:

- 4 x 250-300 g Schweinekoteletts mit Knochen (am besten aus BW)
- 200 g Semmelbrösel
- 2-3 heimische Eier
- Etwas Mehl zum Bestäuben
- Butterschmalz oder Bratöl zum Ausbacken
- Salz und Pfeffer
- 800 g festkochende Kartoffeln, vorgekocht
- 1 Zwiebel, geschält und fein gewürfelt

- 50 g Speckwürfel
- Petersilie zum Bestreuen

### **Zubereitung**

Die Koteletts salzen und pfeffern.

Zuerst die Koteletts leicht in Mehl wälzen, danach das restliche Mehl abklopfen. Nun jedes Kotelett durch verquirlte Eier ziehen und anschließend in Semmelbröseln wälzen. Die Brösel leicht andrücken.

Reichlich Butterschmalz, bei mittlerer Hitze, in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts darin von beiden Seiten goldbraun braten. Danach herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Im Backofen bei 80°C warm stellen.

In einer zweiten Pfanne 2 EL Butterschmalz erhitzen. Die vorgekochten Kartoffeln schälen und in grobe Würfel schneiden. Die Kartoffelwürfel in der Pfanne bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anbraten. Dann die Speck- und Zwiebelwürfel zugeben und alles weitere 5 Minuten goldbraun rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Vor dem Servieren mit Petersilie bestreuen.

**Tipp:** Dazu schmecken Ofengemüse und ein Salat.