



Gefüllte Koteletts mit Kräutern und Gemüse

Zutaten für 4 Personen:

300 g Karotten
300 g Knollensellerie
1 Bund Lauchzwiebeln
4 EL Öl
1 Bund Petersilie
Salz - Pfeffer
2 Eier
4 Schweinekoteletts je ca. 170 g)
150 ml Fleischbrühe

Beilage: —> Salzkartoffeln, gedünstetes Gemüse (Blumenkohl, Karotten, TK-Erbsen)

Zubereitung:

Karotten, Sellerie schälen, fein würfeln. Lauchzwiebeln waschen, putzen. 4 Stangen beiseitelegen, den Rest in Ringe schneiden. Alles in 2 EL heißem Öl anschwitzen. Petersilie abbrausen, trocken schütteln, hacken und zufügen. Mit Salz, Pfeffer würzen, 4 EL Wasser dazugeben und ca. 5 Minuten bissfest dünsten.

Eier verquirlen, zufügen und stocken lassen.

Kartoffeln schälen, schneiden und in Salzwasser gar kochen.

Gemüse vorbereiten – garen -

Koteletts kalt abbrausen, trocken tupfen, mit einem Messer Taschen einschneiden. Koteletts mit geschmortem Gemüse füllen. Öffnungen mit Holzspießchen zustecken. In 2 EL heißem Öl scharf von beiden Seiten anbraten. Die beiseitegelegten Lauchzwiebeln zufügen. Fleischbrühe angießen und alles zugedeckt bei milder Hitze 8 – 10 Minuten schmoren lassen. Würzen, und zusammen mit den Salzkartoffeln und dem gedünsteten Gemüse auf Tellern anrichten- und sofort servieren.

Bon appé tit!