Kalbskotelett mit rotem Zwiebelmus

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Kalbskoteletts
4 Zwiebel(n) rot
30 g Butter
400 ml Rotwein
2 EL Honig
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
2 EL Balsamico-Essig
3 EL Weizenmehl zum Wenden
2 Ei(er)
4 Scheibe(n) Weißbrot ohne Rinde
60 g Butterschmalz

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Weißbrot in kleine Stückchen zerbröseln. In jedes Kotelett bis zum Knochen eine Tasche einschneiden. Die gewürfelten Zwiebeln in Butter dünsten, mit Rotwein auffüllen, Honig, Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig zugeben, alles einkochen lassen, bis der Rotwein fast völlig verdampft ist.

Zubereitung

Die Koteletts salzen und pfeffern, mit dem lauwarmen Zwiebelmus füllen. Die Füllung weit nach hinten geben, damit sich die Öffnung besser verschließen lässt. Die Taschen mit dem Messerrücken eines Plattiermessers mit kurzem Hacken zuklopfen. Zuerst die gefüllten Koteletts im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss, in den Weißbrot-Bröseln wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin auf beiden Seiten etwa 15 Minuten ganz langsam braten.

© 2024 coquina.de