

Senf-Koteletts mit Rahmkohlrabi

 happy-mahlzeit.com/2020/02/20/senf-koteletts-mit-rahmkohlrabi/

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Schweinekoteletts à 220g
- 4 große Kohlrabi
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 4 EL körniger Senf
- 2 EL Paniermehl
- 1/2 EL Mehl
- 1 Ei
- 20g Butter
- 50g Schmand
- 100ml Brühe
- Sonnenblumenöl zum Braten
- Zucker
- Muskatnuss
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Die Kohlrabi putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig andünsten. Die Kohlrabiwürfel dazugeben. Mit Salz, Zucker, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit Mehl bestäuben und die Brühe angießen. Die Kohlrabi bei schwacher Hitze zugedeckt weich garen.

Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Das Ei leicht verquirlen. Senf, Paniermehl und 1/3 der Petersilie unterrühren.

Die Koteletts mit Küchenpapier abtupfen, eventuelle Knochensplitter entfernen. Die Koteletts von beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts darin bei starker Hitze auf beiden Seiten goldbraun anbraten, dann nebeneinander auf ein Backblech legen und die Senf-Petersilien-Masse darauf verteilen. Im Backofen in ein paar Minuten goldbraun überbacken.

Den Schmand und die restliche Petersilie unter die gegarten Kohlrabi mischen.

Die Koteletts mit Kohlrabi auf Tellern anrichten.

Rezept: Mario Kotaska

Quelle: Die Kochprofis