

## **PANIERTE KOTELETTS MIT KARTOFFELSALAT**

4 nicht zu dick geschnittene Koteletts  
Mehl zum Bestäuben  
2 Eier  
100g Mutschelmehl  
Salz, Pfeffer  
Schweineschmalz zum Ausbacken

1 kg Salatkartoffeln  
½ Fleischbrühe  
1 kleine Zwiebel  
Essig, Öl, Salz und Pfeffer

Zunächst den Salat zubereiten. Hierzu die Kartoffeln in reichlich Salzwasser gar kochen, abschütten, etwas auskühlen lassen, schälen und in dünne Scheiben schneiden. In eine Salatschüssel geben, noch warm mit der Fleischbrühe übergießen und einziehen lassen. Die Zwiebel schälen in kleine Würfel schneiden und mit den Kartoffelscheiben vermengen. Aus Essig, Öl, Salz und Pfeffer wie üblich eine Vinaigrette bereiten und über den Salat geben. Vorsichtig durchmengen und ½ Stunde einwirken lassen, Nicht in den Kühlschrank stellen.

Nun die Koteletts salzen und pfeffern, mit etwas Mehl bestäuben, zuerst in den verquirlten Eiern und dann im Mutschelmehl wenden. Die Koteletts sollen beim Panieren gut trocken sein, damit die Panade auch haftet. Die Koteletts in einer entsprechend großen Pfanne in reichlich Schweineschmalz goldgelb und knusprig herausbacken und mit dem Kartoffelsalat auftragen.