

Kotelettes nach Nelson

Kotelettes nach Nelson findet man schon 1911

Kotelettes nach Nelson

Kotelettes nach Nelson aus Grossmutter's Kochbuch

Text

Zubereitung

Dazu verwendet man 6 vorgerichtete Kalbskotelettes oder man nimmt Kalbfleisch vom Schlegel, schneidet handgrosse Stücke davon, klopft sie, und formt sie rund. Alsdann werden sie mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine mit heissem Fett versehene Bratpfanne gegeben und folgende Farce darauf gestrichen. Das gehackte Schweinefleisch wird mit dem abgeriebenen, eingeweichten, ausgedrückten und verzapften Brötchen, feingedämpfter Zwiebel und Petersilie und mit dem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat gut vermengt.

Über die Fülle streut man geriebenen Schweizer- oder Parmesankäse und lässt die Kotelettes im Backofen unter Begiessen braten.

Sobald sie anfangen braun zu werden, bedeckt man Sie mit saurem Rahm, gibt den Wein und die Fleischbrühe zu und lässt sie weich dämpfen. Die Kotelettes werden mit dem entstandenen Beiguss serviert.

Zutaten

- 2 $\frac{1}{2}$ – 3 Pfund Kalbskotelettes
- 1 EL Salz

- Prise Pfeffer
- 40g Fett

Zur Fleischfülle:

- 200g Schweinefleisch ohne Knochen, (eventuell gehacktes)
- 1 Ei
- 1 Brötchen
- $\frac{1}{2}$ EL Zwiebel
- $\frac{1}{2}$ EL Petersilie
- 1 TL Salz
- Prise Pfeffer
- Muskat

Zum Belegen:

- 2 EL Käse (Schweizer- oder Parmesan)
- $\frac{1}{8}$ L Sauer-Rahm
- $\frac{1}{8}$ L Fleischbrühe
- 2 EL Wein

Anmerkung von Heerby:

Ich habe dazu noch Tomaten (der Garten gibt derzeit viel davon ab) im Backofen mitgedämpft. Bei reichlicher Füllmenge braucht es dazu ausser Gemüse keine weiteren Beilagen.

Ansonsten passen dazu Rösti oder auch Teigwaren.