



Braumeisterkotelett von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Kotelett

4 (dicke) Kasseler Stielkoteletts (roh)
2 EL grober Senf
100 g Brösel von Laugengebäck (frisch gerieben)
50 g Hopfenblüten (oder Hopfentee)
2 Eier
50 g Malz (oder Malzkaffee)
Schweineschmalz zum Braten

Bayrisch Kraut

Zucker
Kümmel
1 Spitzkohl (oder Weißkohl)
Majoran
Pfeffer, Salz

Sauce

1 EL grober Senf
200 ml dunkler Fond (Bratensauce, Demi Glace)
150 ml Malzbier
1 EL Malz
(1 EL Speisestärke)

sowie

Brezeln (optional)

Zubereitung (30 Minuten, ohne Garzeiten)

Die Koteletts mit Senf einreiben. Laugenbrösel mit Hopfenblüten würzen (Achtung: intensiv bitter). Eier mit etwas Malzbier aufschlagen, Malz bereitstellen.

Koteletts panieren: erst in Malz, dann in Ei, dann in Laugenbröseln wenden. Anbraten in Schweineschmalz und anschließend bei 130 Grad im Backofen durchgaren.

Währenddessen das Bayrisch Kraut herstellen: Zucker in einem Topf schmelzen lassen, Kümmel darin anrösten. Spitzkohl in grobe Rechtecke schneiden, in den Topf geben und bei geschlossenem Deckel und milder Hitze schmoren lassen. Dann Majoran grob gezupft dazugeben und abschmecken.

Für die Sauce den Senf anrösten, den dunklen Fond zugeben und aufkochen. Mit Malzbier abschmecken und mit Malz sowie, falls nötig, zusätzlich mit etwas angerührter Speisestärke abbinden.

Kotelett mit Bayrisch Kraut und Sauce servieren. Wer mag, kann frische Brezeln dazu reichen.