



hr1-DOLCE VITA

Hartmut „Hardy“ Götzen

Limburger Säcker

Für 2 Personen

ZUTATEN

2 Schweinekoteletts ohne Knochen
4 EL Sauerkraut
2 Scheiben Dörrfleisch
Senf, Pfeffer, Salz
1 Eigelb
2 Essiggurken
Mehl zum Mehlieren

ZUBEREITUNG

2 Koteletts ohne Knochen salzen, an der Seite aufschneiden (Tasche), pfeffern und mit Senf einstreichen, mit je 2 EL Sauerkraut füllen, 2 Scheiben Dörrfleisch in Würfel schneiden und anbraten, 2 Essiggurken in lange Streifen schneiden und alles in die Fleischtasche geben, mit Holzstäbchen (Zahnstocher) zustecken, die Koteletts mehlieren, in gerührtem Eigelb wenden und braten.

Rezept aus dem Buch:

Hartmut Götzen

Unterm Dom. Von himmlischen Genüssen und irdischen Gaumenfreuden

Stefanie-Götzen-Verlag

ISBN 978-3980855808