



Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

Käse-Koteletts im Backofen

4 Schweinekoteletts
30 g Tomatenmark
4 EL Mehl
1 Ei
1 Zitrone
4 EL geriebener Parmesankäse
3 EL Paniermehl
Butterschmalz
Salz
Pfeffer
Curry
Paprika



Käse Koteletts
Video bei YouTube



mychannel2016HD
Website

Die Koteletts mit Salz, Pfeffer Curry und Paprika würzen und mit Tomatenmark bestreichen. Die gewürzten Koteletts erst in Mehl, dann in verquirltem Ei dann in einer Mischung aus Parmesankäse und Paniermehl wenden. Die Panade fest andrücken. Die Koteletts bei großer Hitze scharf anbraten, etwas braun werden lassen, jede Seite höchstens 2 Min. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die angebratenen Koteletts darauf verteilen und jedes Kotelett mit einer Scheibe Butter belegen. Die Zitrone achteln und um die Koteletts verteilen. Das Backblech mit Alufolie verschließen. Im Backofen bei 150 Grad Umluft in 45 Min. fertigbaren.