

## Kotelett vom Ofenzauberer

### Zutaten:

**Bis zu 6 Kotelett**  
**Butter**  
**Mehl**  
**Ei**  
**1-2 EL Milch**  
**Paniermehl**  
**Paprika edelsüß**  
**Salz und Pfeffer**



### So funktioniert es!

Eine Panierstraße aus Ei, das mit 2 EL Milch verdünnt, verquirlt wird, Mehl und Semmelbrösel – Paniermehl richten

In das Paniermehl je nach Fleischmenge 1 - 2 EL Paprikapulver edelsüß geben

Dadurch bekommen das Kotelett eine schöne Farbe

So geht es weiter!

Das Kotelett, hauptsächlich am Knochen etwas klopfen

Mit einer Folie oder Gefrierbeutel darüber spritz nichts umeinander

Mit Salz und Pfeffer würzen

Das Kotelett nacheinander in Mehl, Ei und Paniermehl wenden.

Überschüssiges Mehl abklopfen - abstreichen

Die Semmelbrösel gut andrücken.

Das panierte Kotelett ca. 20 Minuten kühl stellen.

### So geht es weiter!

Das Kotelett auf der Unterseite nur ganz leicht fetten.

Wenn die Kotelett einen Fett Rand haben oder etwas durchwachsen sind die Unterseite nicht fetten

Auf den Bildern ist deutlich zu sehen, dass unten etwas zu viel Fett gewesen ist

Hier reicht es, wenn nur der Stein etwas gefettet wird, da das durchwachsene Kotelett selber noch Fett abgibt.

Auf der oberen Seite, die Panade leicht, mit flüssiger Butter betupfen.

Auch nur so viel, dass die Panade leicht benetzt ist.

### Ab in den vorgeheizten Backofen!

Auf unterster Einschub - Schiene bei 220C ca. 35 Minuten bei Ober – Unterhitze backen

Bis das Kotelett die gewünschte Farbe hat

Wer das möchte, kann das Kotelett nach 30 Minuten wenden und für 5 Minuten mit Umluft fertig backen.

So wird die Unterseite des Koteletts auch perfekt.

**Pampered Chef heißt Übersetzt der verwöhnte Koch, bei mir könnte es auch der faule Koch heißen.  
 Ich wende sie nicht**

**Guten Appetit!**