

Kotelett aus dem Backofen

Mit Erbsen und Möhren in weißer Soße

Zutaten:

2 – 3 cm extra starke Kotelett, am Knochen etwas klopfen
Etwas flüssige Butter zum Betupfen der Panade
Mehl aus dem Streufix
2 Eier
2 - 3 EL Milch
Paniermehl
2 EL Paprika edelsüß, als Farbe für das Paniermehl
Salz und Pfeffer

Zutaten für das Gemüse

1 Dose Erbsen und Möhren
2 EL Mehl
30 – 40g Butter
300ml Milch
Salz und etwas Muskat

So funktioniert es!

Eine Panier Straße aus Ei, das mit 2 EL Milch verdünnt, verquirlt wird, Mehl und Paniermehl richten
In das Paniermehl je nach Fleischmenge 1 - 3 EL Paprikapulver, edelsüß mischen

So geht es weiter!

Kotelett, leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer würzen.
Das Kotelett, von beiden Seiten, mit Mehl bestreuen, in Ei wenden und anschließend in das Paniermehl drücken
Die Semmelbrösel gut andrücken.

So geht es weiter!

Den Ofenzauberer ganz dünn mit etwas flüssiger Butter einstreichen.
Die Koteletts, mit etwas Abstand darauflegen und die Oberseite, dünn und gleichmäßig mit flüssiger Butter bepinseln, betupfen.

Ab in den vorgeheizten Backofen!

Auf unterster Einschub - Schiene bei 220 - 230C ca. 30 - 35 Minuten bei Ober – Unterhitze backen
Bis das Kotelett die gewünschte Farbe hat.
Siehe, Mein Tipp

Erbsen in weißer Soße!

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl, einrühren und mit dem Wasser aus der Dose ablöschen.
Das 2. Mal mit Milch ablöschen und die gewünschte Konsistenz einstellen.
Mit Salz und etwas Muskat abschmecken.
Das Gemüse, in die Soße geben und bei schwacher Hitze gar ziehen lassen.

Mein Tipp!

Kotelett nach 25 - 30 Minuten wenden und die Rückseite für 5 – 10 Minuten mit Umluft knusprig backen.
Das Fett im Ofenzauberer macht die knusprige Seite aber wieder etwas weicher. Ich wende nicht!
Die Zeiten können je nach Ofen variieren. Das Fleisch im Ofen immer wieder anschauen und mit der Temperatur und / oder Umluft zur gewünschten Bräune bringen.



Guten Appetit!