

FRÄNKISCHE TAPAS



Fränkisches Schweinekotelett mit Apfel, Sauerkraut und Kartoffelbrei

Zutaten:

- 4 Koteletts vom Schwein
- 1 großer säuerlicher Apfel
- 2 große Zwiebeln
- Salz und Pfeffer
- 500 Gramm fertiges Sauerkraut (siehe Rezeptliste)

Zubereitung:

Die Koteletts von beiden Seiten gut anbraten. Anschließend salzen und pfeffern. Einen Bräter mit Sauerkraut füllen, Koteletts darauflegen und mit den Apfelingeln belegen. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in der Pfanne glasig dünsten. Die gedünsteten Zwiebelringe werden über die Äpfelringe gelegt. Bräter schließen und bei 180° C im Backofen 1 Stunde garen. Damit die Zwiebeln schön knusprig werden, wird für die letzten 20 Minuten der Deckel des Bräters entfernt.

Kartoffelbrei (Stampf)

Zutaten:

- 500 g mehligere Kartoffeln
- 100 ml Milch
- 1 Eigelb
- 4 EL Butter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Die Kartoffeln werden geschält und gekocht. Sind sie weich, werden sie einfach mit einer Gabel zerdrückt, die lauwarme Milch wird dazugegeben, ebenso Butter, Eigelb und Gewürze. Falls der Kartoffelbrei noch zu fest sein sollte, schadet etwas mehr Milch keinesfalls.