

«Arbeiterkoteletts»

Zutaten: (4 Pers.)

4 Cervelats
1 Ei
Paniermehl
Bratbutter

Zubereitung:

Das Ei mit der Gabel in einem Suppenteller verklopfen.

Paniermehl nach Bedarf in einen flachen Teller geben.

Die Cervelats enthäuten und der Länge nach in ca. 5 Scheiben (je ca. 5-6 mm dick) schneiden.

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen.

Die Cervelat-Scheiben zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden und anschliessend im heissen Bratfett goldgelb braten.

Die fertigen Arbeiterkoteletts auf einer Platte warmstellen.

Die Arbeiterkoteletts können zusammen mit weissen Bohnen, Kartoffelstock und Salat serviert werden.