



Koteletts im Kartoffelmantel

Zutaten 4 Schweinskoteletts, 100 g rezenter Tilsiter, 900 g Kartoffeln festkochend, 1 EL Mehl, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer, 4 EL Öl.

Zubereitung Die Kartoffeln schälen, fein reiben, in ein Tuch geben und sehr gut ausdrücken. Den Tilsiter ebenfalls fein reiben und mit den ausgedrückten Kartoffeln, Mehl und Eigelb mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Schweinskoteletts ebenfalls salzen und pfeffern und mit der Kartoffelmasse umhüllen. Öl erhitzen und die Koteletts bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 8 Minuten braten.

www.schlarafflatg.ch

www.tafelfreuden-bodensee.ch