

KOTELETT VOM HAVELLÄNDER APFELSCHWEIN AUF KRAUTFLECKERL IN RAUCHSALZ-BIERSAUCE

Zutaten

Rezept für 4 Personen

4 Stk. Havelländer Apfelschweinkotelett

Öl

Salz

Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Krautfleckerl

600 g Krautfetzen

300 g Nudelfetzen

200 g Schinkenfetzen oder Knacker

100 g Karottenwürfel

Blattpetersilie

Zucker

Apfelsaft

Kümmel

Butter

Salz und Zucker

Biersauce

200 g Zwiebeln

80 g Apfelmousse

1/2 l Schwarzer Abt

200 ml Kalbsfond

10 g Kümmel

Rauchsatz & Zucker

Speisestärke zum Abbinden



Zubereitung

Kotelette

Das Kotelett von beiden Seiten würzen und in einer heißen Pfanne von allen Seiten goldbraun braten. Danach für 5 Minuten in den vorgeheizten Backofen bei ca. 180° C geben.

Krautfleckerl

Für die Krautfleckerl zunächst etwas Zucker karamellisieren und mit dem Apfelsaft ablöschen und reduzieren. Nun Butter dazugeben und die Kohlfetzen darin anschwitzen, würzen, den Schinken und die Karottenwürfel dazugeben. Wenn der Kohl gar gezogen ist, die Nudelfetzen dazugeben und mit der Petersilie abrunden. Mit etwas Kümmel nachwürzen – servieren.

Biersauce

Für die Biersauce die Zwiebeln in Butter andünsten, dann das Apfelmousse dazugeben und mit dem Bier ablöschen – reduzieren. Nun den Kalbsfond dazugeben, etwas Kümmel, Rauchsatz und Zucker zugeben und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit etwas Speisestärke abbinden.