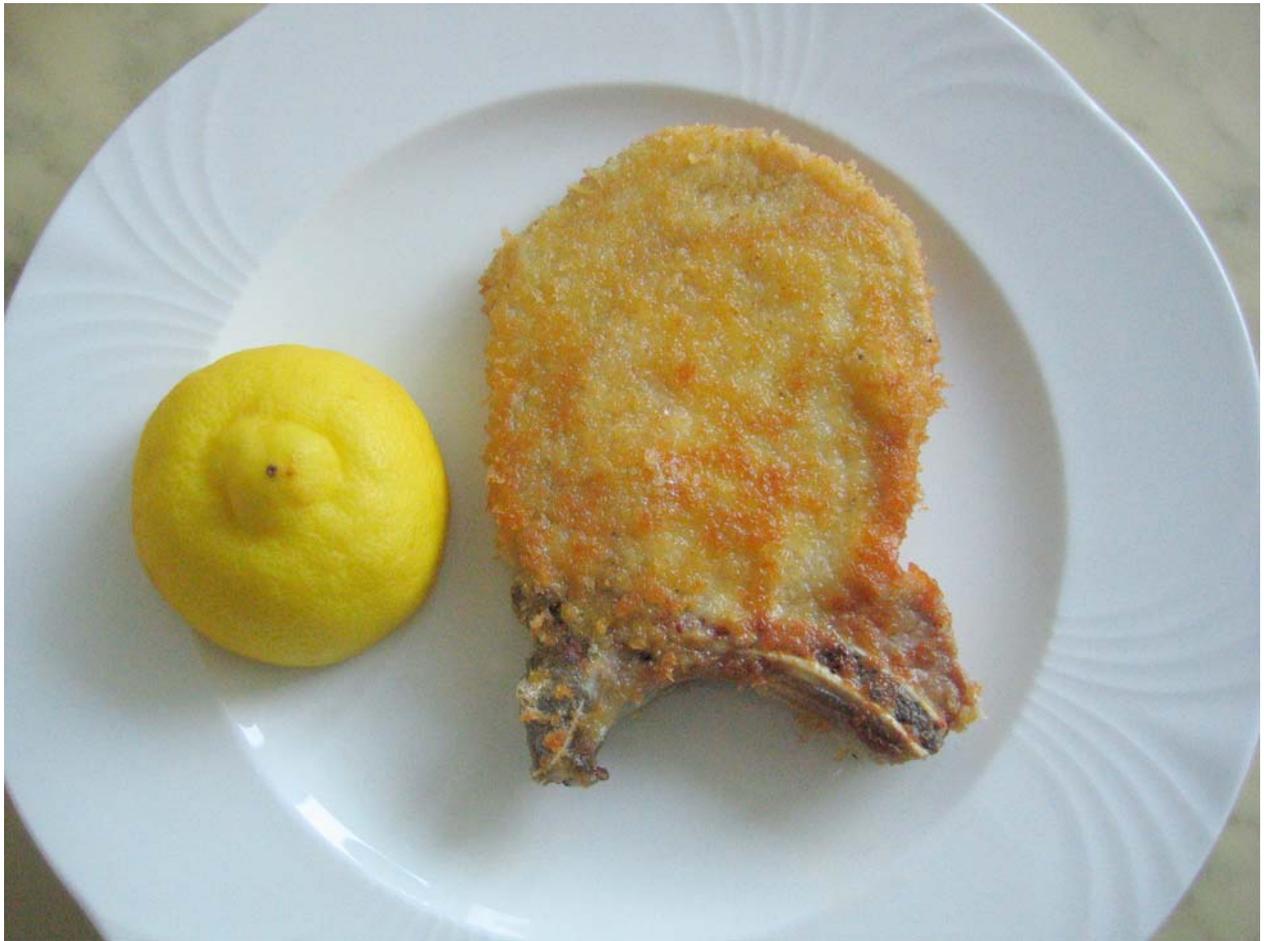


# Panierte Stielkoteletts vom Schwein

## Costolette di maiale alla milanese



### Zutaten für 2 Personen:

2 gleichmäßig dicke Stielkoteletts, etwa 1 cm dick.

1 EL Mehl (Wiener Griessler)

1 TL Salz

Pfeffer aus der Mühle

1 Ei

2 Scheiben Toastbrot

100 g Butterschmalz

1 Zitrone

### Besondere Hilfsmittel:

Blitzhacker

1. Stielkoteletts Zimmertemperatur annehmen lassen. Wenn die Koteletts zu dick sein sollten: Auslösen und quer in gleich dicke Scheiben teilen.

2. Toastbrot entrinden und im Blitzhacker zu mie de pain (fein gemahlenes Toastbrot) verarbeiten. In einem Suppenteller bereitstellen.

3. Mehl mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Ei verschlagen. Beides ebenfalls in je einem Suppenteller bereitstellen.

4. 100 g Butterschmalz in einer beschichteten Pfanne auf mittlere Hitze bringen.

5. Die Stielkoteletts zuerst in dem gewürzten Mehl

wenden, dann durch das verquirlte Ei ziehen und zum Schluss in mie de pain (statt Semmelbrösel) wälzen.

6. Die panierten Stielkoteletts in dem Butterschmalz ausbraten, bis die Panade schön hellbraun und kross ist. Koteletts zwischendurch mit dem Schmalz begießen.

7. Auf Küchentüchern entfetten, eventuell im Backofen bei 80° warm halten, mit den Zitronenhälften anrichten.

### Hinweise:

Mie de pain ist einfach zu machen, Panaden werden

damit lockerer als mit Semmelbröseln.

100 g Butterschmalz ist die Menge für eine 28 cm Pfanne.

Die Hitze des Butterschmalzes darf nicht zu hoch sein, sonst werden die panierten Stielkoteletts schnell zu braun und können nicht genügend lang gebraten werden.

Bei guter Fleischqualität können die Stielkoteletts schön zart werden.

### Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, italienisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 17.01.2023