

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 17:46:31 CEST

## Beschreibung

### Zutaten

(für 4 Personen)

4 Kotelett vom Schwein, à 180 g  
2 Messerspitzen Salz  
100 g frische Champignon  
100 g Frischkäse  
40 g Haselnüsse  
1 Eigelb  
2 Scheiben gekochten Schinken  
Petersilie  
¼ l Fleischbrühe  
1/8 l Pils oder Bockbier  
1 Essl. Bratensoße  
2 Essl. Sahne oder Creme fraiche

### Zubereitung

4 Kotelett vom Schwein, à 180 g, je eine Tasche einschneiden  
2 Messerspitzen Salz zum Ausstreuen  
100 g frische Champignon putzen und klein schneiden  
100 g Frischkäse zusammen mit  
40 g Haselnüsse und  
1 Eigelb sowie  
2 Scheiben gekochten Schinken kleinschneiden und mit  
Petersilie verrühren. Die Füllung in die Koteletts verteilen und mit Holzstäbchen zustecken.  
5 Essl. Öl in der Pfanne erhitzen. Die Kotelett darin bei mittlerer Hitze von jeder Seite anbraten. Nach und nach  
¼ l Fleischbrühe und  
1/8 l Pils oder 1/8 l Bock zugießen. Bratzeit 20 Minuten. Die Sauce wird noch mit 1 Essl. Bratensoße angedickt.  
Zum Schluss 2 Essl. Sahne oder Creme fraiche beifügen.

## Anmerkungen

<b>Zubereitungsdauer</b>	5 Min	<b>Schwierigkeit</b>	ganz einfach
<b>Portionen</b>	eine Portion	<b>Sonstige Menge</b>	
<b>Land/Region</b>		<b>Kosten</b>	
<b>Vegetarisch</b>	0	<b>Laktose frei</b>	0
<b>Diabetisch</b>	0	<b>Gluten frei</b>	0
<b>Kilo-Kalorien</b>		<b>Kilojoule</b>	
<b>Fettgehalt</b>		<b>Broteinheiten</b>	
<b>Eiweiß</b>		<b>Kohlehydrate</b>	