

Überbackene Sauerkraut-Kotelett von Brigitte



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Sauerkraut	½ kg
Speiseöl / Öl	Etwas / nach Bedarf
Schweinekotelett	4 Stk.
Salz und Pfeffer	Etwas / nach Bedarf
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	½ kg
Rohe Hühnereier - mittel	2 Stk.
Getrockneter Majoran	Etwas / nach Bedarf
Edelsüßes Paprikapulver / Paprikagewürz	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

In die dicken Schweinekoteletts Taschen schneiden, mit ausgedrücktem Sauerkraut füllen, mit einem Zahnstocher verschließen, salzen und pfeffern und anschließend in viel Majoran wälzen.

Nun die gefüllten Koteletts in heißem Öl kurz scharf anbraten und daraufhin in eine Auflaufform legen.

Das Joghurt mit den Eiern, Salz, Pfeffer und Paprikapulver (edelsüß oder scharf - je nach Geschmack) verrühren und über die Koteletts gießen.

Anschließend im vorgeheizten Rohr bei 200°C ca. 40 Minuten überbacken.

Die überbackenen Sauerkraut-Koteletts mit Semmelknödel (<http://www.koch-idee.at/Rezept-622-Semmelknoedel.html>) und Gemischter Grüner Salat (<http://www.koch-idee.at/Rezept-484-Gemischter-Gruener-Salat.html>) servieren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1554-Ueberbackene-Sauerkraut-Kotelett-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at