

Hornusser-Gotlett mit Schleger Händöpfu



Zutaten für 10 Personen:

10 Schweinskotletten à ca. 200 g
50 g Bratbutter
etwas Mehl
Salz und Pfeffer

Eierschwämme:

500g frische Eierschwämme
50 g Butter
1 gehackte Zwiebel
1 TL gehackter Knoblauch
1 EL Petersilie gehackt
etwas Apfelmost
Salz und Pfeffer

Schleger-Händöpfu:

10 grosse geschwellte Kartoffeln
Salz und Pfeffer

Schleger-Sosse:

60 g Butter
60 g Mehl
4 EL Zwiebeln gehackt
2 TL Knoblauch gehackt
2 EL Petersilie gehackt
5 dl leichte Bouillon
5 dl flüssiger Rahm
2 EL milder Senf
2 TL Aromat
1 TL gehackter Estragon
2 EL Café de Paris Gewürzmischung
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Schweinskoteletten mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig leicht mehlen und in der heissen Bratpfanne in der Bratbutter langsam durchbraten.

Eierschwämme:

Die Butter in einer Bratpfanne erhitzen, die Zwiebeln und den Knoblauch weichdünsten.

Die geputzten und gewaschenen Eierschwämme kurz mitdünsten, mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Apfelmost ablöschen, aufkochen, die gehackte Petersilie zugeben und warmstellen.

Schleger-Sosse:

Die Zwiebeln und Knoblauch in der Butter andämpfen und mit dem Mehl bestäuben.

Den Rahm und die Bouillon zugeben und aufkochen.

Die restlichen Zutaten hinzufügen noch etwas köcheln lassen und abschmecken.

Schleger-Härdöpfu:

Die geschälten, halbierten und ausgehöhlen Kartoffeln in der Fritture braun werden lassen, wenig salzen und pfeffern, mit der Schleger-Sosse füllen.