

# Hühnerkoteletts "Pozharskije" (Kiewer Hühnerbuletten)



Zutaten für 10 Personen:

20 Poulet Oberschenkel  
400 g Weissbrot  
4 dl Milch  
150 g Butter  
8 Eier  
50 g Mehl  
ca.200 g Paniermehl  
Salz, Pfeffer  
100 g Bratfett

für die Sauce:

2-3 Karotten  
1-2 Kohlrabi  
200 g grüne TK Erbsen  
1 Zwiebel  
1lt Milch  
50 g Mehl  
50 g Butter  
Salz, Pfeffer, Muskat

## Zubereitung:

Die Poulet Oberschenkel entbeinen, häuten und durch den Fleischwolf drehen.

Die Hühnerknochen gut putzen und beiseite legen.

Das Brot in der Milch einweichen, leicht auspressen, mit 100 g Butter, 4 Eier, Salz und Pfeffer vermengen, ebenfalls durch den Wolf drehen und mit der Fleischmasse vermengen. Die restliche Milch zugießen und die Masse gut verkneten und abschmecken. Auf der Knochenspitze, die in das Fleisch eingeschlossen wird, ein Stück Butter platzieren und aus der Masse ca. 100 g schwere, ovale, Koteletts daran formen.

Die Koteletts zuerst in verquirltes Ei mit Mehl, anschließend in Paniermehl wenden und in der Pfanne von beiden Seiten braun braten.

## Zubereitung der Sauce:

Die Butter schmelzen und mit dem Mehl zu einer Mehlschwitze andünsten. Mit der Milch aufgiessen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Das kleingeschnittene Gemüse und die Erbsen zugeben und garkochen.

Pro Portion 2 Koteletts auf Teller verteilen, die Gemüsesauce darüber giessen und evtl. mit Salatkräutern garnieren.