

Gefüllte Wildschweinkoteletts mit roter Zwiebelmarmelade

von Küchenchef Pit Schneider vom Restaurant La Botte/Kirchhellen

Zutaten für 4 Personen:

1000g Wildschweinkoteletts

5 rote Zwiebeln

1EBl.Honig

200g geriebenes Weißbrot

1/4 l Rotwein

2 Eier

Aceto Basalmico

1/4 l dunkeln Wildschweinfond

1/4 Lorbeerblatt

0,1 l Sahne

20g Butter

Mehl, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebeln in Ringe schneiden und glasig schwitzen - ablöschen mit Rotwein und mit Salz und Honig würzen - einkochen bis die Flüssigkeit verkocht ist - mit Aceto abschmecken - in die Wildschweinkoteletts Taschen schneiden - und mit der Zwiebelmarmelade füllen - mit einem Zahnstocher verschließen - in Mehl, Ei und Weißbrot wenden und bei schwacher Hitze von beiden Seiten anbraten - im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca 5 Min. weitergaren - Bratensatz ablöschen und den Wildfond mit Lorbeer und Sahne einkochen - abschmecken und nachher die Koteletts zur Krone anrichten und die Soße angießen.

Viel Spaß beim Nachkochen!

Ihr Pit Schneider

La Botte- das Restaurant