KATSU SANDO

REZEPT AUS DEM WORKSHOP "KOCHEN MIT BROT & GEBÄCK" VON ANKER UND GUSTO.



DAS BRAUCHST DU FÜR 4 PERSONEN

4	**Koteletts vom Schwein** (ohne Knochen)
100 g	**ANKER Weißbrot oder Gebäck** (vom Vortag)
3	**Eier**
50 ml	**Milch**
100 g	**glattes Mehl**
8	**Blätter Weißkraut**
8 Scheiben	**Weißbrot**
Sauce:	
100 g	**Ketchup** (scharf)
2 EL	**Sojasauce**
1 EL	**Worcestershiresauce**
1 TL	**Dijon-Senf**
	Salz, Pfeffer, Butterschmalz oder Öl zum Backen

SO WIRD'S GEMACHT

1. Koteletts beidseitig mit dem Messerrücken klopfen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.
2. Brot vom Vortag auf der groben Seite einer Vierkantreibe reiben.
3. Eier mit Milch verquirlen. Fleisch im Mehl wenden, durch die Eier ziehen und in den Brotbröseln panieren.
4. 1 Finger hoch Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel einlegen und beidseitig goldbraun braten. Herausnehmen und auf einem Gitter abtropfen lassen.
5. Für die Sauce die Zutaten verrühren.

6. Kraut sehr fein schneiden. Brotscheiben mit der Sauce bestreichen. Koteletts zwischen 2 Brote legen, mit der übrigen Sauce und dem Kraut servieren.

Foto: (c) Barbara Eidler-Ster