



Bergisches Kottenschnitzel mit Bratkartoffelsalat

Zutaten für 4 Personen:

4 Stück	Schweinesteaks á 100g
4 Scheiben	Gouda
1x	Kottenwurst á 120g in Scheiben geschnitten
1x	kl. Zwiebel in Streifen geschnitten
2 EL	Butterschmalz
	Salz, Pfeffer
500g	gekochte Drillinge mit Schale
1x	kl. Zwiebel in Würfel geschnitten
2 EL	Butterschmalz
6	Radieschen in Scheiben geschnitten
1 Pkg.	Kirschtomaten
4 EL	Rapsöl
4 EL	Brühe (alternativ Wasser)
1 TL	Senf
2 EL	weißen Balsamicoessig
1 Bund	Schnittlauch
	Salz, Pfeffer

- Für die Kottensteaks in die Schweinesteaks eine Tasche einschneiden und diese mit Senf, Zwiebelstreifen, Käse und Kottenwurst füllen.
Anschließend die Steaks mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne oder auf dem Grill ca. 4-5 Minuten von jeder Seite garen.
- Für den Kartoffelsalat die Drillinge (mit Schale) vierteln und diese anschließen in einer beschichteten Pfanne in Butterschmalz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen Dann die Zwiebelwürfel und Radieschenscheiben hinzufügen.
- Aus Öl, Essig, Brühe, Senf und Gewürzen eine Vinaigrette herstellen und diese auf den Kartoffeln verteilen. Alles miteinander vermischen und mit Schnittlauchringen und halbierten Kirschtomaten garnieren.