



# Stauferico Koteletts

*mit wilder Kruste und  
gebratenem Kartoffelküödel*



## Stauférico Koteletts

### Zutaten

#### Für die Koteletts

- 2 Schweinekoteletts (2 Rippen dick)
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 1 EL süßer Senf

#### Für die wilde Kruste

- 200 g Semmeln (vom Vortag)
- 10 g Estragon
- 20 g Petersilie
- 10 g Ackersenf
- 20 g Brennessel
- 2 Fichtenwipfel
- 10 g Dost-Oregano
- ½ Knoblauchzehe
- 4 EL Rapsöl
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 150 g weiche Butter

#### Für die Kartoffelknödel Pflanzert

- 250 g Kartoffeln (mehlig kochend)
- 50 g Paniermehl
- 100 g Sauerrahm
- 1 kleine Zwiebel
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- 100 g aromatischer Bergkäse
- 1 Prise Salz, Pfeffer und Muskat

### Zubereitung

#### 1. Laaurücken und Graupen zubereiten

Die grob gehackten Semmeln in den Mixer geben und die gewaschenen, abgetrockneten und grob geschnittenen Kräuter dazugeben. Salz, Pfeffer und den am besten schon geriebenen Knoblauch ebenfalls zufügen.

Alles richtig durchmischen, bis die Kräuter ganz fein sind und sich das Semmelmehl grün färbt – aber nicht zu lange mixen, da sonst das Chlorophyll grau werden kann.

In eine Schüssel geben und die schaumig aufgeschlagene Butter zufügen, alles gut verrühren. Auf der Arbeitsfläche Klarsichtfolie auslegen und die Masse darauf verteilen. Zu einer Rolle straff einwickeln und kühl stellen.

#### 2. Kartoffelknödel Pflanzert zubereiten

Kartoffeln kochen, pressen und ausdampfen lassen. Zwiebel in kleine Würfel schneiden und ansautieren. Unter die Kartoffelmasse den Sauerrahm und die Zwiebelwürfel geben. Bergkäse klein würfeln. Anschließend mit den restlichen Zutaten zur Kartoffelmasse zufügen und vorsichtig untermischen. Es sollte eine kompakte Masse entstehen, die Sie mit einem Eisportionierer oder mit den Händen zu Pflanzert formen können.

Auf dem Grill entweder in einer Pfanne oder auf der Plancha- bzw. Grillplatte knusprig von beiden Seiten angrillen. Sollte die Masse etwas zu weich sein, etwas mehr Paniermehl unterheben.

#### Tipps

Optional kann man diese Pflanzert gerne auch mit knusprigem Speck verfeinern.