

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