

Kalbs – Pojarski

500	g	Kalbfleisch (2x durch den Fleischwolf drehen lassen)	
5	Scheiben	Toastbrot ohne Rinde	
4	EL	Milch	zusammen gut verkneten
1		Schalotte	
1	Bund	Peterli	
3	Zweige	Rosmarin	
4	Zweige	Thymian	alles fein hacken und zusammen mit der Brotmischung unter das Fleisch kneten
1	dl	Rahm	beifügen, gut mischen/kneten
		Salz Pfeffer Paprika	würzen, aus der Masse 4 – 8 „Koteletts“ formen
3	EL	Mehl	
1		Ei	
		Paniermehl	die Koteletts panieren
auf		Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen und die Plätzli jeder Seite 5 – 6 Min. braten