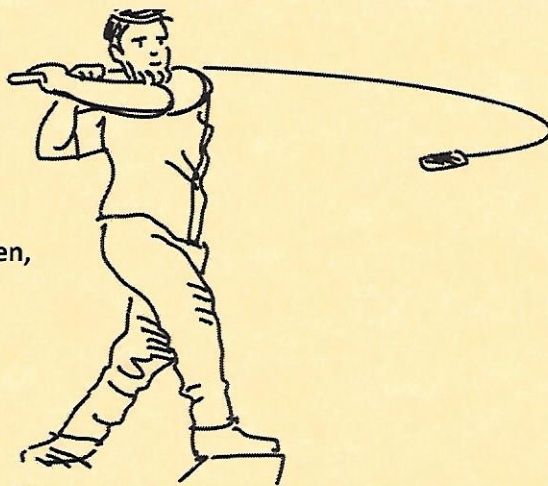


Rezept Hornusser- Gotlett

für 4 Personen

„Für ne schtämmige Hornusser“ ein Schweinskotelett mit Eierschwämmen,
„Garte- Gmües“ und den „chüschtige Schleger-Härdöpfu“



800 g Schweinskoteletten
Salz, Pfeffer (Mühle)
2 Esslöffel Butter

Schweinskotletten mit Salz und Pfeffer würzen, beidseitig leicht mehlen und in der Bratpfanne in der Butter langsam durchbraten.

Eierschwämme

200g Eierschwämme
2 Esslöffel Butter
1 Esslöffel Zwiebeln gehackt
½ Teelöffel Knoblauch gehackt
1 Essl. Petersilie gehackt
2 Esslöffel Surgrauech (Most)
Salz, Pfeffer (Mühle)

Butter in einer kleinen Pfanne braun werden lassen. Eierschwämme, Zwiebeln und Knoblauch dünsten, mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt mit „Surgrauech“ ablöschen.

Garte-Gmües

1 bis 2 Gemüsesorten

Schleger-Härdöpfu

4 grosse geschwellte Kartoffeln
Salz, Pfeffer (Mühle)
Bratöl

Die halbierten und ausgehöhlten Kartoffeln in der Friture braun werden lassen, wenig salzen und pfeffern, mit Schleger-Sosse füllen.

Schleger- Sosse

2 ½ dl Wasser
2 ½ dl flüssiger Rahm
1 Esslöffel milder Senf
1 Teelöffel Aromat
½ Teelöffel Estragon (getrocknet oder frisch)
1 Esslöffel Café de Paris (Gewürzmischung)
2 Esslöffel Zwiebeln gehackt
1 Teelöffel Knoblauch gehackt
1 Esslöffel Petersilie gehackt
Salz, Pfeffer (Mühle)
Maizena zum Binden

Rahm und Wasser aufkochen. Die weiteren Zutaten hinzufügen, abschmecken und falls notwendig mit Maizena etwas binden.

Anrichten

Kotletten auf Platte verteilen und mit Gemüse und gefüllten „Härdöpfu“ garnieren. Die Eierschwämme auf die Kotletten verteilen. Die übergebliebene Sauce gesondert servieren. Eine auch das Auge ansprechende Platte!

Quelle: Gfeller Fritz „Rezepte aus dem Emmental“