



## Paniertes Schweinskotelett mit Glassa di Balsamico

Glassa (dt: Glasur), das ist eingekochter Traubenmost und diente bereits bei den alten Römern als Süßmittel und zum Glasieren von Speisen. Sie wird auch mit Zugabe von Balsamico-Essig hergestellt und ist so eine gute Grundlage für süß-saure Saucen. Sie wird mit Passata di Pomodoro und Honig aufgekocht, zurückhaltend mit Salz und Pfeffer gewürzt und ein paar Minuten eingekocht, bis sie eine sirupartige Konsistenz annimmt. Zum Schluss wird sie mit Balsamico abgeschmeckt. Sie ist eine gute Alternative zu Ketchup und passt ausgezeichnet zu paniertem Schweinefleisch.

### Zutaten

|       |                            |
|-------|----------------------------|
| 1     | Schweinskotelett, ca. 200g |
|       | Salz und Pfeffer           |
| 1Tl   | Dijon-Senf                 |
| 1     | Ei                         |
| 1Tl   | Mehl                       |
| 1-2El | Paniermehl                 |
|       | Bratbutter                 |
| 1,5El | Glassa                     |
| 2El   | Passata di Pomodoro        |
| 1Tl   | Honig                      |
| 1-2Tl | dunkler Balsamico-Essig    |
|       | Salz und Pfeffer           |

### Zubereitung

Glassa, Passata und Honig mit 1El Wasser langsam aufkochen, mit wenig Salz und Pfeffer würzen. Leicht köcheln lassen bis die Sauce leicht zähflüssig wird. Mit Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken und nochmals kurz köcheln lassen.

Kotelett beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und mit wenig Senf bestreichen. Mehl in ein feines Sieb geben und das Kotelett damit bestäuben. Mehl leicht verstreichen. Ei verquirlen und das Kotelett damit üppig bestreichen. Paniermehl daraufstreuen und mit den Fingern leicht festdrücken.

Bratbutter nicht zu hoch erhitzen und das Kotelett auf jeder Seite 3 Minuten brutzeln lassen. Pfanne von der Herdplatte ziehen und Kotelett weitere 3 Minuten nachziehen lassen.

Kotelett anrichten und grosszügig mit der Sauce nappieren.





