



Arbeiterkoteletts mit Kartoffelsalat

Konnte man sich in früheren Zeiten kein Kotelett leisten, so wusste man sich zu behelfen: Einen Cervelat halbieren, mit etwas Senf einstreichen, kräftig panieren und langsam ringsum braten. Die Form stimmte zwar nicht ganz, aber die knusprige Hülle, die das weiche, zarte Fleisch (halt eben nur Brät) umgab, liess vergessen, das da eben kein Kotelett auf dem Teller lag. Mit etwas gutem Willen und guter Laune taugte das Arbeiterkotelett sogar als Sonntagsmenu.

Ein Kartoffelsalat, aber nicht der mayonaisigen Art, sondern mit Apfelessig, Olivenöl und Essiggurken zubereitet, ergänzt die "falschen Koteletts" standesgerecht. Alles in allem kein Gourmet-Menu, aber wohltuend für den Bauch und die Seele.

Zutaten (2 Portionen)

2 Cervelats
Tl Senf
1 Ei
Paniermehl

400g Kartoffeln festkochend
1dl Gemüsebouillon
2El Olivenöl
2El Obstessig
5 kleine Essiggurken
1 Zwiebel
1El Senf (pikant)
Salz und Pfeffer zum abschmecken

Zubereitung

Zuerst den Kartoffelsalat zubereiten, damit er min. 1 Stunde ziehen kann.

Gemüsebouillon kurz aufkochen.

Kartoffeln mit der Schale in Salzwasser kochen. Möglichst heiss schälen und in ca. 3-4mm dicke Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und sogleich mit der Bouillon übergiessen.

Olivenöl, Essig und Senf vermischen. Zwiebel hacken, Essiggurken fein schiebeln, mit der Sauce vermischen und zu den Kartoffeln geben.

Cervelat längs halbieren, im verquirlten Ei wenden und danach im Paniermehl wenden. Bei kleiner Hitze ca. 10 Minuten ringsum anbraten





