

MUSLI KOTELETTS

4 dicke Kalbskoteletts (vom Metzger eine Tasche einschneiden lassen)
8 Tranchen Bündner Rohschinken
4 kleine Salbeiblätter
2 EL Butter
Salz, Pfeffer, Paprika

Je zwei Tranchen Rohschinken in die Kotelette-Tasche legen und ein in Streifen geschnittenes Salbeiblatt darauf verteilen. Jetzt mit einem Zahnstocher die Taschen verschliessen und die gewürzten Koteletts in heisser Butter beidseitig schön braun braten.
Dazu servieren wir Aepfler-Makronen und Salat.

AELPLER-MAKRONEN

Makronen und gescheibelte Schalenkartoffeln lagenweise in eine Gratinform geben. In einer Pfanne Zwiebelringe im Butter andämpfen und mit Milch und eventuell etwas Rahm ablöschen und eindämpfen lassen. Diese Sauce über die Teigwaren/Kartoffeln geben und im Ofen noch ca. 15-20 Minuten überbacken.