

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 Aelpler-Makronen und Salat.