

**Ich kauf´ bei meinem Metzger ...das bin ich mir wert**

Landmetzgerei Kuhn · Ritter-von-Herkomerstraße 29 · 86875 Waal



## **Rezept**

### **Kalbskotelett mit Aprikosenfüllung**

4 Kalbskotelett, 150-200g Aprikosen getrocknet, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, etwas Chili, 8 Scheiben geräuchertes Wammerl, 1 EL Zucker, 80g Butter, 4 Zweige frischen Thymian, 4 frische Rosmarinzwige, 8 Salbeiblätter, etwas Olivenöl

Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der zerlassen Butter goldbraun anbraten. Mit Zucker etwas karamellisieren dann die getrockneten Aprikosenwürfel dazugeben und ziehen lassen.

Vom Metzger eine Tasche in die Kalbskotelett schneiden lassen. In die Kalbskoteletttaschen die Aprikosenfüllung geben, zuklappen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem geräuchertem Wammerl umwickeln. In Olivenöl in eine Pfanne beide Seiten scharf anbraten. Dann auf ein Backblech legen je eine Butterflocke darauf legen, die Kräuter dazulegen und im Ofen bei 160°C ca. 10 Minuten weiter ziehen lassen.

Dazu passen hervorragend Ofenkartoffeln.

Wir wünschen einen Guten Appetit

Für Menschen, die bewusst einkaufen, um bedenkenlos genießen zu können.