



Horst Schrepfer

26. August 2019

Freiburger Käse-Wein-Suppe

Cotoletta alla milanese

Mascarpone-Zitronencreme mit Himbeersauce

Freiburger Käse-Wein-Suppe Zutaten für 4 Personen

- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 EL Butter
- 2 dl Weisswein
- 8 dl Gemüsebouillon
- 240 g Freiburger Vacherin
- 1 TL Paprika
- Salz, Pfeffer, nach Bedarf
- 2 EL glattblättrige Petersilie, grob geschnitten



Vor- und zubereiten ca. 30 Min.

So wird's gemacht Zwiebel in der warmen Butter andämpfen. Wein und Bouillon dazugießen, aufkochen, zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Käse dazureiben, Paprika begeben, verrühren, ca. 5 Min. fertig köcheln, würzen. Mit dem Pürierstab kurz aufschäumen. Petersilie darüberstreuen.

Cotoletta alla milanese Zutaten für 4 Personen

- 1 EL Olivenöl
- 800 g Kartoffeln, in ca. 5 mm dicken Scheiben
- 1 EL Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- 3 Zweiglein Rosmarin
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- wenig Pfeffer
- 4 Kalbskoteletts (je ca. 200 g), Knochen freigegeben
- 1 TL Salz
- wenig Pfeffer
- 2 EL Weissmehl
- 60 g Paniermehl
- 1 Ei, verklopft
- Öl zum Braten



Vor- und zubereiten ca. 1 Std.

Und so wird's gemacht

Kartoffeln: Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Kartoffeln kurz andämpfen, zugedeckt unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. weich dämpfen. Deckel entfernen, Hitze erhöhen. Öl, Knoblauch und Rosmarin begeben, Kartoffeln unter häufigem Wenden ca. 15 Min. goldbraun braten, würzen.

Koteletts: Koteletts zwischen einen aufgeschnittenen Plastikbeutel legen, flach klopfen (ca. 1 cm dick). Fleisch würzen.

Panieren: Mehl und Paniermehl in je einen flachen Teller, Ei in einen tiefen Teller geben. Fleisch im Mehl wenden, überschüssiges Mehl abschütteln, dann im Ei und im Paniermehl wenden, Panade gut andrücken.

Braten: Öl in zwei beschichteten Bratpfannen erhitzen. Je zwei Koteletts beidseitig je ca. 2 ½ Min. braten. Koteletts mit den Rosmarinkartoffeln servieren.

Mascarpone-Zitronencreme mit Himbeersauce **Zutaten für 4 Personen**

Himbeersauce

- 200 g Himbeeren
- 2 EL Wasser

Creme

- 100 g Mascarpone
- 100 g Magerquark
- 1 ½ EL Puderzucker
- wenig Zitronensaft
- Zutaten einschichten
- 100 g Reiswaffeln mit Schokolade
- 10 g dunkle Schokolade, in Spänen



Vor- und zubereiten ca. 25 Min.

Und so wird's gemacht

Himbeersauce: Himbeeren mit dem Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 3 Min. köcheln. Sauce pürieren, beiseite stellen.

Creme: Alle Zutaten gut verrühren.

Zutaten einschichten: Reiswaffeln in 4 Gläser verteilen, Creme und Himbeersauce darauf verteilen. Mit Schokospänen verzieren.

Tipp: Kann 1-2 Tage im Voraus zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt werden.