

WILDSCHWEIN KOTELETT MIT PARMESAN UND PETERSILIE



Vorbereitung 10 Minuten, Kochzeit 20 Minuten



Zutaten für 4 Personen:

1-2 Knoblauchzehen geschält gehackt, 20 g Butter,
8 Wildschweinkoteletts, Mehl zum Panieren, 40 g Parmesan gerieben,
3 EL Petersilie gehackt, 3 Eier, 6 EL natives Olivenöl extra,
Salz, Zitronenspalten zum Servieren.



Zubereitung

1. Die Eier schlagen, den Parmesan, die Petersilie, den Knoblauch und etwas Salz hinzugeben und gut vermengen.
2. Öl und Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Koteletts zuerst in dem Mehl, dann in der Eimischung wenden, danach ins heiße Fett geben und von beiden Seiten 3-4 Minuten anbraten. Die Koteletts auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Zusammen mit etwas Zitrone servieren.