Kalbskotelett mit rotem Zwiebelmus

Kalbskotelett mit rotem Zwiebelmus ist ein delikates und aromatisches Gericht. Der Geschmack ist eine harmonische Kombination aus dem zarten, saftigen Kalbfleisch und dem süß-säuerlichen Zwiebelmus. Die roten Zwiebeln, die in Butter gedünstet und mit Rotwein, Honig und Balsamico-Essig verfeinert werden, verleihen dem Gericht eine tiefe, reichhaltige Note.
Das Zwiebelmus bringt eine angenehme Süße und Säure, die perfekt mit dem milden Geschmack des Kalbfleischs harmoniert. Die knusprige Panade aus Weißbrotbröseln und Butterschmalz sorgt für eine zusätzliche Textur und rundet das Gericht ab.

Herkunft: Deutschland
Kategorie: Hauptspeisen, Fleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Kalbskoteletts
4 Zwiebel(n) rot
30 g Butter
400 ml Rotwein
2 EL Honig
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
2 EL Balsamico-Essig
3 EL Weizenmehl zum Wenden
2 Ei(er)
4 Scheibe(n) Weißbrot ohne Rinde
60 g Butterschmalz

Vorbereitung

Die Zwiebeln schälen und fein hacken. Das Weißbrot in kleine Stückchen zerbröseln. In jedes Kotelett bis zum Knochen eine Tasche einschneiden. Die gewürfelten Zwiebeln in Butter dünsten, mit Rotwein auffüllen, Honig, Salz, Pfeffer und Balsamico-Essig zugeben, alles einkochen lassen, bis der Rotwein fast völlig verdampft ist.

Zubereitung

Die Koteletts salzen und pfeffern, mit dem lauwarmen Zwiebelmus füllen. Die Füllung weit nach hinten geben, damit sich die Öffnung besser verschließen lässt. Die Taschen mit dem Messerrücken eines Plattiermessers mit kurzem Hacken zuklopfen. Zuerst die gefüllten Koteletts im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zum Schluss, in den Weißbrot-Bröseln wälzen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Koteletts darin auf beiden Seiten etwa 15 Minuten ganz langsam braten.

© 2026 coquina.de