

## 9. Hammelkoteletten.

2 Pfund Koteletten werden dick geschnitten – man nimmt sie gern Pro Stück von 2 Rippen, schlägt aber dann 1 Rippe ab. Das Fett wird abgeschnitten, die Koteletten breit geklopft, gepfeffert und gesalzen und auf der Pfanne in 60 Gramm Butter unter öfterem Wenden in 3 bis 5 Minuten gebraten. Man kann sie auch panieren, indem man sie zuerst in Eiern, dann in geriebener Semmel und gehackter Petersilie wälzt und zuletzt langsam brät. Zu jungen Bohnen und anderen jungen Gemüsen schmeckt diese Karbonade besonders gut.

(85 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap230.html>