

## Arbeiterkoteletts

Familienrezept von SRF1-Hörer Kilian Schättin aus Pfäffikon SZ

### Zutaten: (4 Pers.)

4 Cervelats  
1 Ei  
Paniermehl  
Bratbutter

\*\*\*

### Zubereitung:

Das Ei mit der Gabel in einem Suppenteller leicht schaumig schlagen.

Paniermehl nach Bedarf in einen flachen Teller geben.  
Je nach Budget kann man die Cervelatscheiben mehr oder weniger stark panieren.

Die Cervelats enthäuten und der Länge nach in ca. 5 Scheiben (je ca. 5-6 mm dick) schneiden.

Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen.

Die Cervelat-Scheiben zuerst im Ei, dann im Paniermehl wenden und anschliessend im heissen Bratfett goldgelb anbraten.

Die fertigen Arbeiterkoteletts auf einer Platte warmstellen.

Dazu passen weisse Bohnen, Kartoffelstock und Salat.