

## Koteletts mit Apfel-Kräuter-Füllung

Am Niederrhein serviert man Koteletts gerne knusprig paniert und goldbraun ausgebacken zu Kartoffelpüree und grünem Gemüse – wir aber machen ein „Paket“ daraus und packen eine fruchtig-würzige Masse hinein. Rauf auf den Grill oder rein in die Pfanne und mit Freude genießen!



Die Zutaten sind zugeschnitten auf 6 Portionen.

### Zutaten für die Apfel-Kräuter-Füllung:

- 2 Schalotten
- 3 kleine saure Äpfel (z.B. Boskoop)
- 30 g Butter
- Salz und Pfeffer
- Frisch geriebene Muskatnuss
- 1 TL Apfelessig
- 2 Zweige Thymian
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Majoran

### Außerdem:

- 6 dick geschnittene Koteletts (etwa 3 cm)
- etwas Sonnenblumenöl

**Besondere Utensilien:**

- Zahnstocher
- Backpinsel

**Zubereitung:**

- Den Grill vorheizen.
- **Für die Apfel-Kräuter-Füllung** die Schalotten schälen und fein hacken.
- Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in feine Würfel von etwa fünf Millimetern Kantenlänge schneiden.
- Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und Schalotten und Äpfel darin andünsten, bis die Schalotten glasig sind und die Äpfel weich werden.
- Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat und dem Apfelessig würzen und vom Herd nehmen.
- Die Kräuter waschen, trockenschütteln und die Blättchen beziehungsweise Nadeln von den Zweigen streifen.
- Kräuter fein hacken und unter die Apfelmischung rühren.
- In die Koteletts eine Tasche schneiden und von beiden Seiten sowie in der Tasche mit Salz und Pfeffer würzen.
- Mit der Apfelmischung füllen und die Öffnung mit einem Zahnstocher zustecken.
- Gefüllte Koteletts von beiden Seiten dünn mit Sonnenblumenöl einpinseln und auf dem vorgeheizten Grill von beiden Seiten jeweils acht Minuten grillen.
- Koteletts mit Apfel-Kräuter-Füllung vom Grill nehmen und fünf Minuten ruhen lassen.
- Zahnstocher entfernen und servieren – **Mahlzeit!**