



# Überbackene Kitzkoteletts mit pikanten Strudelsäckchen

FÜR 4 PERSONEN | FERTIG IN 90 MINUTEN

## Zutaten

### Kräuterhäubchen

- 4 Scheiben Toastbrot (10 dag)
- 5 dag Butter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 EL Senf, scharf
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 4 EL Petersilie, gehackt
- 4 EL Zitronenmelisse, gehackt
- 2 EL Rosmarin, gehackt

### Strudelsäckchen

- 2 Paradeiser (à 10 dag)
- 1 Kugel Mozzarella (125 g)
- 1 Packung Strudelteig
- Mehl zum Ausarbeiten
- 10 dag Butter
- 4 Eier
- Salz
- Pfeffer
- 12 Kitzkoteletts (Chops) (à 8 dag) oder 8 Rückensteaks (à 12 dag), mit Knochen
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Butterschmalz

Mehr Rezepte  
findest du auf:  
▼

## Zubereitung

[www.goatober.at](http://www.goatober.at)

1. Mozzarella würfeln. Paradeiser halbieren und aushöhlen. Strudelteigblätter vierteln. Je ein gevierteltes Strudelblatt auf bemehlte Arbeitsfläche legen, mit flüssiger Butter bestreichen. Die weiteren drei Strudelblätter abwechselnd kreuzweise darauflegen und dabei jedes Blatt ebenfalls mit Butter bestreichen. Je eine Paradeiserhälfte mit der Öffnung nach oben in die Mitte der Strudelblätter legen und mit Mozzarellawürfel umkränzen. Je ein Ei in die Paradeschüssel schlagen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Strudelteigblätter zu Säckchen zusammendrücken und mit zerlassener Butter bestreichen. Im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 190°C (Ober- und Unterhitze) etwa 20 Minuten backen.
2. Koteletts mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und das Fleisch auf beiden Seiten jeweils scharf anbraten. Koteletts in einen Bräter geben, mit gelöstem Bratenrückstand übergießen und ins vorgeheizte Backrohr schieben.
3. Für die Kräuterhäubchen das Toastbrot entrinden und in kleine Würfel schneiden. In einer Schüssel die Butter schaumig rühren, die Toastbrotwürfel, den Knoblauch sowie die Kräuter dazugeben. Alles gut vermischen und mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse auf die Koteletts häufen und etwas festdrücken. Backrohrtemperatur auf 220°C (Ober- und Unterhitze) erhöhen und die Koteletts etwa 7 Minuten überbacken.
4. dazu: Radiccosalat, Paradeisersalat