



Region KIRCHBERG AN DER RAAB

Lebensqualität wird in **Kirchberg** an der Raab groß geschrieben. Ihren Bewohnern hat die Region viel zu bieten. Landschaftlich reizvoll erwartet den Genießer manch gut behütetes kulinarisches Kleinod. Thomas Faul etwa züchtet auf den Hügeln der Region Kaninchen, die auch den Weg in die ausgezeichneten Wirtshausküchen der Region finden. Doch nicht nur die Kaninchen- und Wollschweinzucht, auch die Kräuterkunde hat es der Familie Faul angetan. Eine Entdeckungsreise für Individualisten.



Kirchberg/Raab

Gefülltes Kotelette vom Wollschweinrücken

mit jungem Kohlrabi, Steinpilzen & Lavafond





KANINCHEN- & WOLLSPEZIALITÄTEN | Thomas Faul
Kirchberg an der Raab, www.kaninchenfleisch.at

Zubereitung

Koteletts zuparieren (= das Fleisch von allem Unerwünschten befreien), mittig einschneiden, mit Steinpilzfülle füllen. Ins Schweinefleischnetz einschlagen, würzen, beidseitig anbraten und bei 180° C im Rohr 8 Minuten braten.

Fülle: Die fein geschnittenen Schalotten und Steinpilze anschwitzen. Mit weißem Portwein ablöschen und einreduzieren. Mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, Weißbrotwürfeln, Topfen und Dotter vermengen und abschmecken.

Die Kohlrabiblätter vom Kohlrabi beiseite geben und fein schneiden. Kohlrabi schälen, in gesalzenem und leicht gezuckertem Wasser blanchieren – in Butter und Zucker glasieren. Zum Schluss feingeschnittene Kohlrabiblätter begeben, salzen und pfeffern.

Pammer`s Empfehlung: „Steinpilze in Butter mit Thymian braten. Kotelettes aus der Pfanne geben, mit LAVA Rossa ablöschen, mit Schweinefond aufgießen und anrichten.“

4 Personen
Kochzeit: 1 h

Zutaten

4 Stk. Wollschweinkoteletts (à 200 g)

1 Schweinefleischnetz

400 g Steinpilze

Schalotten

Weißer Portwein

8 junge Kohlrabi mit Blättern

Wollschweinefleisch

Petersilie

Thymian

Rosmarin

Salz, Pfeffer

80 g Topfen

Weißbrotwürfel

1 Dotter

Schweinefond

(Pammer`s Empfehlung:

Schweinefond von „Genial Regional“).

Tipp:



Genießen Sie ein Glas **LAVA Rossa**. Ein vollmundiges Märzen, das durch geröstetes Roggenmalz „Rot trägt“. www.lavabraeu.at