

## Spanferkelkoteletts mit Debreziner Sauce

### Zubereitung:

Für **Spanferkelkoteletts mit Debreziner Sauce** Spanferkelkoteletts leicht klopfen, salzen, pfeffern und auf einer Seite bemehlen. Koteletts mit der bemehlten Seite nach unten in heißes Schmalz einlegen, nach 2 bis 3 Minuten wenden und auf der anderen Seite fertig braten. Inzwischen für die Sauce versprudelte Eidotter mit Maisstärke, Butter und Tomatenpüree unter ständigem Rühren und gelegentlicher Zugabe von Rindsuppe sämig einkochen, mit Salz und Paprika würzen und mit etwas Honig abschmecken. Die Sauce heiß oder auch kalt zu den Koteletts servieren. Als Beilage eignen sich Paprikakraut und Braterdäpfel.

**Kochdauer:** 15 bis 30 min

**Schwierigkeit:** Eier-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

**Region:** Ungarn , Österreich , Burgenland

**Eigenschaften:** Schnelle Küche

### Zutaten für 4 Portionen:

- 8 Spanferkelkoteletts (à 100g)
- Salz
- Pfeffer
- etwas Mehl
- 2 EL Schweineschmalz

### Für die Sauce:

- 2 Eidotter
- 2 EL Maisstärke
- 50 g Butter
- 1/4 kg Tomatenpüree (passiert)
- 100 ml Rindsuppe
- Salz
- 2 KL Edelsüßpaprika (mild, ungarisch)
- 1 KL Honig