

## Ennstaler Flößerpfanne

### Zubereitung:

Für die **Ennstaler Flößerpfanne** die Koteletts zart klopfen, an den Rändern einschneiden, mit der leicht angepressten Knoblauchzehe einreiben und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. In einer großen Pfanne das Butterschmalz erhitzen, Koteletts beidseitig in Mehl wälzen, anschließend auf beiden Seiten goldbraun braten und wieder aus der Pfanne heben.

Speck, Karotte sowie Zwiebel kleinwürfelig, die Eierschwammerln bzw. die Champignons in größere Stücke schneiden. Im zurückgebliebenen Fett nun zunächst die Speck- und Zwiebelwürfel anrösten, dann die Karotten und Eierschwammerln einmengen und mit Rindsuppe oder Wasser aufgießen. Mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen und die warm gestellten Koteletts wieder in die Pfanne zurücklegen.

Für die Ennstaler Flößerpfanne die geschälten Erdäpfel in Scheiben schneiden, zugeben und alles zugedeckt eine gute halbe Stunde weich dünsten. Kurz vor Ende der Garzeit die Erbsen gesondert weich kochen und einmengen. Nochmals kurz mitdünsten lassen. Die weich gedünsteten Koteletts mit gehackten Kräutern bestreuen und anrichten.

**Kochdauer:** 30 bis 60 min

**Schwierigkeit:** Hobby-Koch

**Menüart:** Hauptspeise

**Region:** Österreich

### Zutaten für 4 Portionen:

- 4 Stück Schweinskoteletts
- 1 Stück Knoblauchzehe
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- 2 EL Butterschmalz
- Mehl (zum Wenden)
- 100 g Frühstücksspeck (durchzogen)
- 1 Stück Karotte
- 1 Stück Zwiebel
- 150 g Eierschwammerl (oder Champignons)
- 200 ml Rindsuppe (oder Wasser zum Aufgießen)
- Kümmel
- 400 g Erdäpfel
- 150 g Erbsen
- Kräuter (gehackt)