

SPANFERKELKOTELETTS

NR	MENGE	ZUTAT	ZUBEREITUNG
			Für den Zimtsirup(bereits am Vortag zubereiten):
1	100 g	Zucker	Zusammen mit
2	180 ml	Wasser	In einen Kochtopf geben und aufkochen lassen.
3	7-8	Zimtstangen	Zusammen mit
4	2-3	Anissternen	Zufügen und auf 250 ml einkochen lassen.
5	Den ganzen	Sirup	Durch ein Sieb in einen zweiten Topf gießen und abkühlen lassen.
6	400 ml	Dunkles Bier	Zusammen mit
7	100 ml	Madeira	In einen Kochtopf geben, aufkochen und auf 100 ml einkochen lassen.
8	500 ml	Kalbsfond (aus dem Glas)	Zusammen mit
9	3 EL	Zimtsirup	Zufügen und auf ca. 450 ml einkochen lassen.
10	1 TL	Kartoffelstärke	In einer Tasse mit etwas kaltem Wasser anrühren und ebenfalls in die Sauce einrühren. Kurz aufkochen lassen.
11	16	Spanferkelkoteletts	Vom Metzger parieren lassen, unter fließend kaltem Wasser waschen, trocken tupfen, salzen und pfeffern.
12	2-3 EL	Bratbutter	In einer breiten Pfanne zerlassen.
13	Alle	Koteletts	Nacheinander auf jeder Seite 3 Minuten anbraten und in die Sauce geben.
14	1 Tasse	Sauce	In die Bratpfanne gießen, den Bratenbutter abkochen lassen und in die Sauce einrühren.
15	Nach Geschmack mit	Salz und weißem Pfeffer	Würzen. Dazu schmecken Schupfnudeln und grüner Salat.