

Lammkötlett auf Kroud Lammkotelette auf Kraut

Des brauchd ma fir 4 Leit:
 Fir's Kroud:
 1 Kopf Spitzkraut, a halba Zwiebl,
 150 g weißä Prässack, 50 g Bouchschäck,
 200 ml Rendsbriah, 4 cl trockana Weißwai,
 1 DL Mühl, a weng Kemmelpulv
 Fir d'Soß:
 a halba Zwiebl, an gwirflä Apfl,
 1 EL Tomadamark, 1 DL Paprikapulv
 edlsiaß, 1 EL Crem fräsch, 100 ml Sähne,
 2 cl Calvados, 200 ml Moschd,
 150 ml Rendsbriah
 Fir's Flöisch:
 800 g Lammkötlett, an Knoblauchzähä ond
 an Zweig Rosmarin
 Fir dia Herzogingrombira:
 800 g gescheelde Grombira, oi Öigälb,
 a weng Muskatpulv, Salz ond Pfäffr



„Wann sich bei oos ebbre ebbas Bsondrs genna mecht, nau sotts oifach amöl mit ma Gricht vom Oschdalblamm probiera.“ So oder ähnlich könnte die Empfehlung lauten, die der eingefleischte Heidenheimer seinem neuen Kollegen aus nördlicheren Gefilden bezüglich der heimischen Küche gibt. „Ebbre“ meint dabei jemand, „ebbas“ heißt etwas und „nau sotts“ ist die typisch schwäbische Verkürzung der Aussage „dann sollte er es“. Für die heutige SCHLOSSBLICK-Ausgabe hat sich Pascal Pleil, der Küchenchef des Steinheimer Restaurants „Zum Kreuz“, diesen Rat zu Herzen genommen und serviert für unsere Leser seine speziellen Lammkotelettes auf Spitzkraut „ond mit Herzogingrombira“, also Herzoginkartoffeln. Guten Appetit!



Dia gscheelde Grombira em kochanda Wassr gara. Dui gwirflä Zwiebl ond da Schbäck en El ädenschda, Mühl dribstaiba ond mit Wai ablescha. Kroud ond Prässack drzudoa, ädenschda ond mit Briah ablescha. Mit Kimmel, Salz ond Pfäffr abschmecka. Z'Kroud 15 bis 20 Minuda gara.



Fir d'Soß Zwiebl- ond Apflwirfl en El ädenschda ond mit Calvados flambiera. Tomadamark ond Paprika drzudoa ond guad vrriehra. Mit Moschd ond Rendsbriah ablescha ond aikechla lassa. Z'ledschd Sähne ond Crem fräsch drzu ond mit Salz ond Pfäffr abschmecka.



Dean faighackda Knoblauch ond dia kloigschniddane Rosmarinnödla mit a weng Olivael vrriehra ond dau drmit dia Kötlett mariniera.



Dia gare Grombira guad ousdampfa lassa. So lang se no warm send durch a Grombira-präss drugga ond mit Öigälb, Salz, Pfäffr ond Muskat zo ma Brei vrriehra.



Des Ganze en an Schbritzbeitl aifilla ond en Rosettaform ouf a Backbläch schbritza, des mit Backbabier ousgelegt worra isch. Em vöghöizta Backofa bei 180 °C 15 bis 20 Minuda goldgälb backa.



A Pfann mit Olivael hoiß werra lassa ond dia Kötlett, je nach Dicke vom Flöisch, von alle zwoi Seitä oi bis zwöi Minuda äbräda.



Auch wenn wir die Mittel dazu hätten ... wir verstecken keine klugen Köpfe.

Unerkannt? Bleiben Talente wie Sie bei uns garantiert nicht. Schließlich schätzen wir Menschen mit Köpfchen, die in der Praxis lernen wollen, so einiges unter einen Hut zu bekommen. Und das können Sie bei der HARTMANN GRUPPE. Ob im Rahmen eines **DH-Studiums** oder einer **Ausbildung** – wir bieten Ihnen den Freiraum, sich gezielt zu entwickeln. Und dieses Vertrauen zahlt sich aus. Schließlich sind wir mit der Kompetenz unserer knapp 10.000 Mitarbeiter in 35 Ländern zu einem der international führenden Anbieter von Medizin- und Hygieneprodukten geworden. Wenn auch Sie einen erfolgreichen Berufsstart im Hinterkopf haben, ist HARTMANN für Sie mehr als nur ein gutes Pflaster. Überzeugen Sie sich selbst: karriere.hartmann.info

AUSBILDUNGSBEGINN
2013



Jeder Mensch hat etwas, das ihn antreibt.

Wir machen den Weg frei.

Werden Sie Mitglied der Heidenheimer Volksbank und genießen Sie viele Vorteile:

- Mit der goldenen VR-BankCard PLUS haben Sie eine Karte, die exklusive Mehrwerte bietet.
- Nutzen Sie unsere Kooperationen und genießen Sie Vorteile beim Shopping und bei Veranstaltungen.*
- Sparen Sie bares Geld durch die kostenlose Kontoführung mit dem VR-Giro-Internet.
- Machen Sie Ihre Bankgeschäfte zur Rendite mit unserem Mitgliederbonusprogramm.
- Profitieren Sie von unseren günstigen Versicherungstarifen.

* Mehr zu den teilnehmenden Partnerfirmen finden Sie unter www.vr-bankcardplus.de/63290110

