

## Gefülltes Kotlett

### Zutaten pro Person:

350 gr. Kotlett  
¼ Chilischote  
1 Kaffeelöffel  
Aprikosenmarmelade.

### Und so wird's gemacht:

In das Kotlett eine Tasche schneiden.  
Innen und außen mit Pfeffer und Salz würzen.  
Getrocknete Aprikosen in kleine Würfel schneiden, mit den restlichen  
Zutaten mischen und in die Tasche füllen.  
Die Tasche mit Holzspieschen schließen.  
Kotlett in der Pfanne auf beiden Seiten ca. 5 Minuten braten.

Dieses Rezept eignet sich auch hervorragend zum Grillen.  
Als Beilage frische Salate und Baguette reichen.

Viel Spaß beim Kochen!

Guten Appetit!



**POPPE**  
**DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

Koch- und Partyservice  
POPPE DINNER

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppedinner.de

Koch- und Partyservice für  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -