



## Die Geheimnisse des Koteletts

**Theo hat die Fleischeslust entdeckt. Heißt: ein richtig gutes Stück Fleisch wird so zubereitet, dass es auch nach dem Braten noch richtig gut schmeckt.**

Da sich der MAINZER-Hobbykoch den Mainzer Traditions-Gerichten verpflichtet fühlt, widmet er sich einem Stück Fleisch, das zu Unrecht in der Versenkung, vor allem von den Speisekarten verschwunden ist: dem Kotelett. Dabei deckt Theo auch das Geheimnis einer wohlschmeckenden Panade auf, die das Kotelett zu einem Leckerbissen ganz besonderer Art werden lässt (und die auch jedes Schnitzel gut umhüllt). Wie Theo mit seiner Panade ein krosses Kotelett zaubert, erfahren Sie auf der MAINZER-Webseite: [www.dermainzer.net](http://www.dermainzer.net) unter der Rubrik Essen&Trinken/Kochstudio (und sehen, welche Wonne, das Abnagen des Knochens bereitet).

Hier finden Sie auch die anderen MAINZER-Kochvideos: Variationen vom Handkäs, Petersilienkartoffeln mit gebratener Leber- und Blutwurst, Äpfelränzler, Kürbissuppe, Kartoffelsalat und Theos Altstadteller.

| SOS