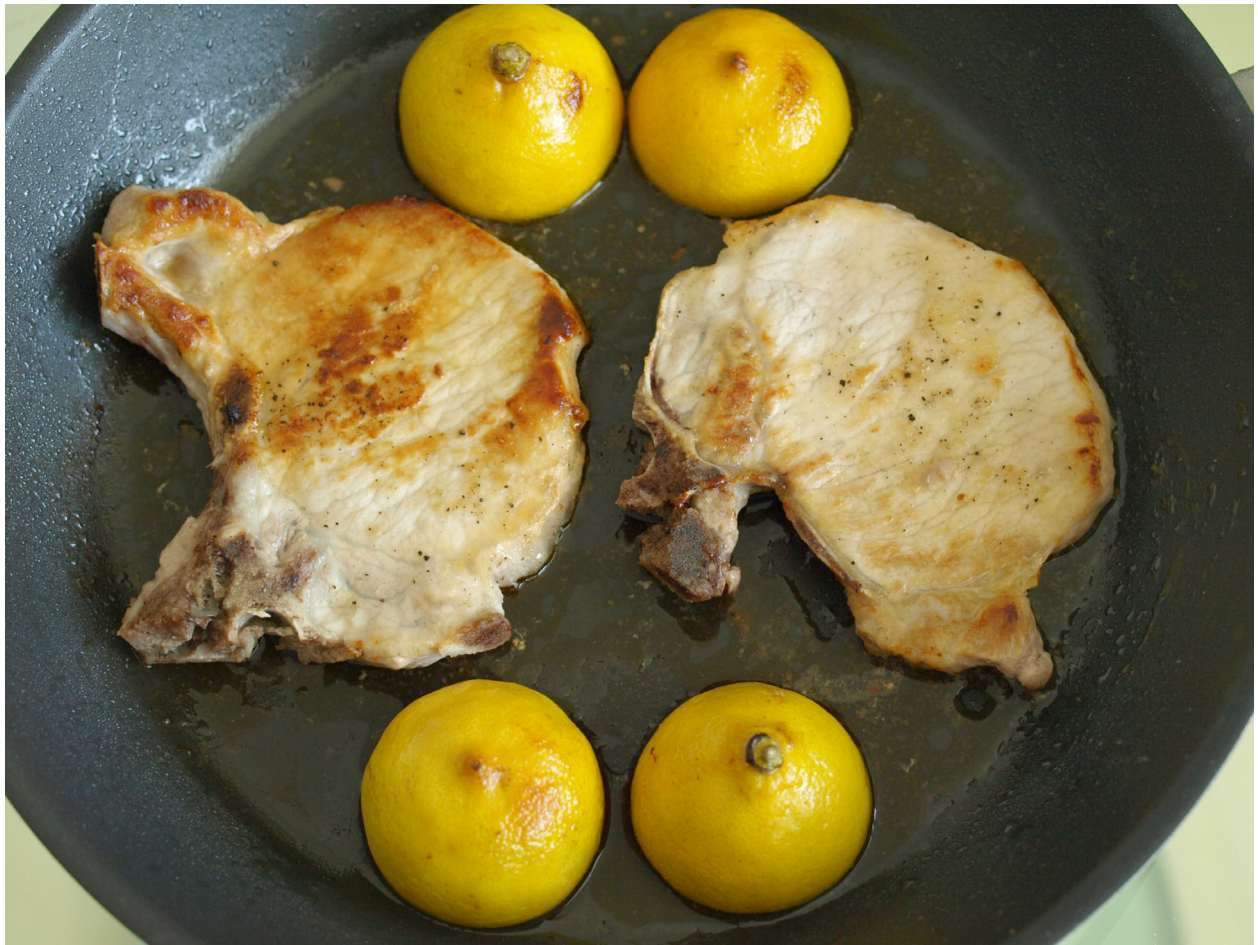


Schweinekoteletts mit Zitrone



Zutaten für zwei Personen:

2 Stielkoteletts vom Schwein
Salz, Pfeffer aus der Mühle
Steakgewürz (optional)
1 EL neutrales Öl
eine Ecke Butter
2 unbehandelte Zitronen

2 EL Crème fraîche

Zusatzsauce:

150 ml Weißwein
150 ml Gemüsebrühe
1 1/2 TL Speisestärke

1. Schweinekoteletts trocken tupfen. Fettrand einschneiden. Mit Salz, Pfeffer und (optional) Steakgewürz bestreuen.
2. Ofen auf 130° vorheizen.
3. In backofengeeigneter Pfanne 1 EL neutrales Öl mit einem Eckchen Butter heiß werden lassen.
4. Koteletts einlegen und auf jeder Seite 2 Minuten kräftig anbraten. Zitronenhälften mit der Schnittseite nach oben von Anfang an mitbraten.
5. Zitronenhälften auf Schnittseite legen und Koteletts im Ofen 15-20 Minuten nachziehen

lassen. (je nach Größe)

6. Koteletts warm stellen und Sauce mit Crème fraîche oder Sahne verfeinern und abschmecken. Wenn es zu wenig Sauce sein sollte, zusätzliche Sauce machen (siehe unten).

7. Koteletts wieder zugeben und in der Pfanne am Tisch servieren.

Zusatzsauce:

1. 150 ml Weißwein etwa auf 1/3 einköcheln.
2. 150 ml Gemüsebrühe zugießen.
3. 1 1/2 TL Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren und zugeben.

Mindestens 5 Minuten köcheln lassen.

4. Je nach gewünschter Konsistenz weiter einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter
Stand 11.06.2024