

# Schweinekotelett mit Bratkartoffeln



## Zutaten für 2 Personen:

2 Schweinekoteletts

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

1/2 EL Olivenöl oder neutrales Öl

30 ml Noilly Prat

100 ml Hühnerbrühe

1 geh. EL Mascarpone oder Crème fraîche

1. Backofen auf 130° vorheizen. Einen Rost auf mittlerer Stellung einhängen, ein Backblech als Fettpfanne darunter mit Alufolie auskleiden.

2. Schweinekoteletts zwischen Folie aus Gefrierbeuteln klopfen, soweit möglich. Leicht salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben.

3. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze in wenig Olivenöl auf der einen Seite 1 1/2 Minuten braten, dann umdrehen und 1 Minute weiter braten.

4. Auf den Rost im Backofen legen und in 15-20 Minuten bei 130° fertig garen, je nach Dicke.

5. Den Bratensatz mit 30 ml Noilly Prat ablöschen, Alkohol stark einköcheln. Mit 100 ml Hühnerbrühe aufgießen, 1 gehäuften EL Mascarpone oder Crème fraîche zugeben, nach Geschmack weiter einköcheln. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Hinweise:

Bratkartoffeln aus rohen oder gekochten Kartoffeln: siehe eigene Rezepte.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 10 min (nur die Koteletts), Gesamtzeit ca. 30 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, deutsch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 18.01.2023