

# Schweinekoteletts mit Roquefortsauce und Walnüssen



## Zutaten für zwei Personen:

2 Schweinekoteletts (Stielkoteletts)

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Mehl zum Bestäuben

1-2 EL Olivenöl

## Roquefortsauce:

100 ml trockener Weißwein

100 ml Sahne

1 TL Brühpulver (Hühnerbrühe)

75 g Roquefort

Chiliflocken (optional)

Paprika rosenscharf (optional)

4 Walnüsse

1. Schweinekoteletts zimmerwarm werden lassen. Auf Knochensplitter untersuchen, mit Messerklinge putzen. Leicht salzen und pfeffern, mit Mehl bestäuben.

2. In einer beschichteten Pfanne bei etwas höherer Hitze in wenig Olivenöl auf der einen Seite ca. 3 Minuten braten, dann Hitze etwas zurücknehmen und auf der anderen Seite 3 Minuten braten.

3. Auf kleinste Hitze schalten und mit geschlossenem Deckel in ca. 8-10 Minuten fertig garen. Dabei die separat angesetzte Sauce nach etwa 5 Minuten zugießen.

## Roquefortsauce:

1. Weißwein auf etwa die Hälfte einreduzieren, Sahne zugießen, Brühpulver einstreuen und den Käse in Stückchen zugeben. Alles etwas köcheln und gut verrühren.

2. Mit Chiliflocken und Paprika rosenscharf abschmecken. Walnüsse ausbrechen und zugeben.

## Hinweise:

Statt Roquefort eignet sich auch Gorgonzola.

Die Walnüsse gibt man in Hälften oder in Viertel bei.

Beilagensvorschlag sind Spiralnudeln oder Pommes frites und ein gemischter Salat.

## Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 25 min, Gesamtzeit ca. 45 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, französisch

Rezept und Foto: Walter  
Stand 23.01.2023