



Butcheria

Fleischerei Schmidt

Rezept der Woche

Schweinskotelett mit Cidre-Senfrahmsauce

Zutaten für 4 Portionen

4 Rhein-Schwein Koteletts mit Schwarte Stückgewicht ca. 250g

200 ml Apfel-Cidre

8 TL körniger Senf

120 ml Koch- oder Schlagsahne oder

Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle

etwas Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Braten

Die Grillkoteletts gut Salzen und die Schwarte rundherum einschneiden.

Das Kotelett auf der Schwartenseite gut anbraten, anschließend auf jeder Seite ca. 5 Minuten braten.

Aus der Pfanne nehmen und kräftig mit Pfeffer aus der Mühle würzen.

Den heißen Bratensatz mit dem Cidre ablöschen und etwas verdampfen lassen. Dann den körnigen Senf und die Sahne zufügen und zu einer sämigen Sauce einkochen lassen.

Als Beilage empfehlen wir Rosmarin- oder Bratkartoffeln und grüne Stangenbohnen.

Natürlich kann man die Koteletts auch sehr gut auf dem Grill zubereiten.

Die Sauce dann wie folgt separat in einer Pfanne zubereiten:

eine Schalotte fein gewürfelt in etwas Öl anbraten, mit Cidre ablöschen, Senf und Sahne dazu und bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Bei Bedarf mit etwas Salz oder gekörnter Brühe abschmecken.