

Schweinekoteletts mit Gewürzbutter



Zutaten für zwei Personen:

2 Schweinekoteletts
(Stielkoteletts)

1 EL neutrales Öl

Gewürzbutter:

50 ml Gemüsebrühe

1 größeres Stück Butter

1 Knoblauchzehe

2 Scheiben Ingwer

Zitronenabrieb

1 Rosmarinzweig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

1. Fettränder der Stielkoteletts einschneiden.

2. Backofen auf 120° vorheizen. Rost auf mittlerer Schiene einhängen, Backblech als Fettpfanne darunter einschieben, eventuell mit Alufolie auskleiden.

3. Koteletts in einer beschichteten Pfanne mit wenig neutralem Öl auf beiden Seiten anbraten. Hitze nicht zu stark wählen.

4. Koteletts im Backofen auf dem Rost in ca. 15 Minuten fertig garen.

5. Bratensatz mit der Gemüsebrühe ablöschen.

6. Ein größeres Stück Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Gewürze einlegen.

7. Koteletts nach Fertigstellung in die Pfanne geben und mit der Gewürzbutter überziehen.

Hinweise:

Diese Art der Gewürzbutter eignet sich auch zum Beispiel für Schweinemedallions oder Lammfilets/Lammlende.

Als Beilage Rosmarinkartoffeln wählen und einen Salat dazu reichen.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 20 min, Gesamtzeit ca. 35 min, Hauptspeisen, Fleisch, Schwein, mediterran

Rezept und Foto: Walter
Stand 13.01.2023