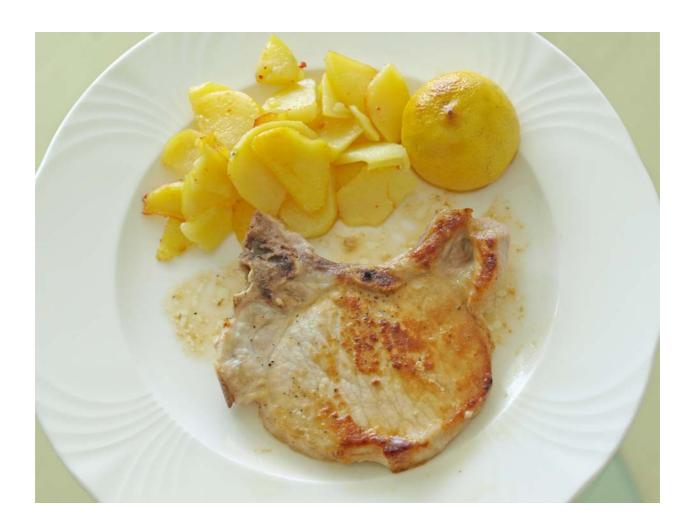
## Schweinekotelett mit Bratkartoffeln



## Zutaten für 2 Personen:

2 SchweinekotelettsSalz, Pfeffer aus der MühleMehl zum Bestäuben1/2 EL Olivenöl oder neutralesÖl

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