

Zwiebelkoteletts mit Senfcreme

Zutaten für 4 Portionen

4 Schweinekoteletts
Salz
Pfeffer
4 EL Speiseöl
1 EL mittelscharfer Senf
4–6 Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 rote Paprikaschote

Für die Senfcreme:

1 Becher (150g) Creme fraiche
1 ½ TL scharfer Senf
Salz
Pfeffer
außerdem ½ Bund Petersilie



1. Fleisch trockentupfen und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Dann in der Pfanne ca. 2 Minuten gut anbraten.
2. Koteletts herausnehmen, dünn mit Senf bestreichen und in eine Auflaufform geben.
Zwiebel und Knoblauchzehe in Ringe oder Scheiben schneiden.
Die Zwiebeln und den Knoblauch ins übrige Bratfett geben und darin glasig dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Paprikaschote halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Seitenwände entfernen.
Schote abspülen, in Streifen schneiden und auf dem Fleisch verteilen.
Zwiebeln darauf schichten. Die Auflaufform ohne Deckel auf den Rost in den Backofen schieben
Ober- und Unterhitze etwa 200°C vorgeheizt
Heißluft ca.180°C vorgeheizt
Bratzeit ca.25-30 Min
4. Für die Senfcreme Creme fraiche mit Senf verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Petersilie abspülen, trockentupfen, Blättchen fein hacken.
5. Petersilie vor dem Servieren über die Zwiebeln streuen und die Senfcreme zu den Koteletts reichen.
Beilagenempfehlung: Pellkartoffeln

Guten Appetit!

SCHUSTER
Die Metzgerei