



Schweinekoteletts auf flämische Art

Rezept für 4 Personen

- 4 Schweinekoteletts à 150 g
- 1 großer säuerlicher Apfel
- 4 EL Butter
- 1 TL Salz
- 4 Messerspitzen weißer Pfeffer
- 2 EL Crème fraîche
- 2 EL gehackte Pfefferminze

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Die Koteletts waschen, gut trocken tupfen und die Fettränder im Abstand von 2 cm bis zum Fleischbeginn einschneiden, damit sich die Koteletts beim Braten nicht wölben.

Mit einem spitzen Messer das Fleisch entlang der Knochen leicht lösen.

Den Apfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien und längs in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 200°C vorheizen.

2 Esslöffel Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Koteletts von jeder Seite kräftig braun anbraten. Jeweils nach dem Wenden salzen und pfeffern.

Die Koteletts dann in eine feuerfeste Form legen. In der Pfanne die Apfelspalten von jeder Seite kurz anbraten und auf die Koteletts legen. Die restliche Butter in Flöckchen auf den Apfelspalten verteilen und die Koteletts auf der mittleren Schiene im Backofen in weiteren 15 Minuten garen. Die Crème fraîche mit der gehackten Minze verrühren. Die Koteletts mit Crème fraîche garniert anrichten.

Wir wünschen Guten Appetit!

Beilagen: beliebiges Brot und junger Kopfsalat mit Balsamico Dressing