

Vorgeschlagen von: am So 19 Apr 2009 16:09:54 CEST

Beschreibung

Zutaten

4 Schweinekoteletts, 8 Wacholderbeeren, scharfer Senf, Butterschmalz, 4 Schalotten, 1/8 l Fleischbrühe, 1/8 l helles Bier, 8 Speckscheiben

Zubereitung

Koteletts klopfen, zerstoßene Wacholderbeeren mit Senf vermengen und damit das Fleisch einreiben. Schalotten schälen, würfeln und anbraten. Koteletts hineingehen und kurz anbraten lassen. Bier und Fleischbrühe dazugießen und das Fleisch 12 Minuten schmoren lassen. Herausnehmen und warmstellen. Sud durchsieben und bei starker Hitze auf 1/3 reduzieren. Speckscheiben anbraten und über die Koteletts legen.

Anmerkungen

| | | | |
|--------------------------|--------------|-----------------------|--------------|
| Zubereitungsdauer | 5 Min | Schwierigkeit | ganz einfach |
| Portionen | eine Portion | Sonstige Menge | |
| Land/Region | | Kosten | |
| Vegetarisch | 0 | Laktose frei | 0 |
| Diabetisch | 0 | Gluten frei | 0 |
| Kilo-Kalorien | | Kilojoule | |
| Fettgehalt | | Broteinheiten | |
| Eiweiß | | Kohlehydrate | |