

Rezept

Côtes de porc aux pommes - Schweinekoteletts mit Äpfeln

Ein Rezept von Côtes de porc aux pommes - Schweinekoteletts mit Äpfeln, am 28.06.2026

Zutaten

4 EL Öl zum Braten	4 dicke gut durchwachsene Schweinekoteletts mit Knochen (à ca. 300 g)
Meersalz	Pfeffer
4 cl Calvados (Apfelschnaps)	2 Schalotten
2 EL Butter	250 ml trockener Cidre
250 ml Hühnerbrühe	200 g Crème fraîche
2 große säuerliche Äpfel (z. B. Reinetten oder Cox orange)	1 EL brauner Zucker
ofenfeste Form	1 EL Majoranblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 795 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 150° vorheizen. Je 2 EL Öl in zwei Pfannen erhitzen und je 2 Koteletts darin in 2-3 Min. kräftig anbraten. Die Koteletts wenden, salzen und pfeffern und weitere 2 Min. anbraten. Das Fett bis auf einen kleinen Rest abgießen, jeweils 2 cl Calvados in die Pfanne gießen und kurz flambieren. Dann die Koteletts herausnehmen, in eine ofenfeste Form legen und ca. 15 Min. im Ofen (Mitte) weitergaren.
2. Inzwischen die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. Die Pfannen säubern und in einer davon 1 EL Butter erhitzen. Die Schalottenwürfel darin glasig dünsten. Mit Cidre ablöschen, Hühnerbrühe und Crème fraîche dazugeben. Alles bei kleiner Hitze 5-10 Min. einkochen, dann mit Meersalz und Pfeffer würzen.
3. Während die Sauce einkocht, die Äpfel waschen, vierteln, die Kerngehäuse entfernen und die Viertel in dicke Spalten schneiden. In der zweiten Pfanne die übrige Butter aufschäumen und die Apfelspalten darin bei mittlerer Hitze ca. 2 Min. anbraten. Den braunen Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren. Majoran unterrühren und die Äpfel zugedeckt warm halten.
4. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen und den Fleischsaft, der sich gebildet hat, zur Cidresauce gießen. Die Sauce erhitzen und mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Die Koteletts hineinlegen und in der Sauce ca. 3 Min. erwärmen. Die Koteletts mit der Sauce und den karamellisierten Äpfeln anrichten.