Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Schweinekotelett mit Honig-Balsamico-Sauce

Ein Rezept von Schweinekotelett mit Honig-Balsamico-Sauce, am 08.10.2026

Zutaten

1 TL	getrockneter Thymian
2 EL	Olivenöl
1 EL	Butter
100 ml	Fleischbrühe (Instant)
1 EL	Honig
	Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer
1 Msp.	abgeriebene Bio-Zitronenschale
	Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer
2	Schweinekoteletts mit Fettrand (Stielkoteletts; à ca. 00 g)
	Salz
100 g	Sahne
1 EL	Aceto balsamico
	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Den Thymian und 1 kräftige Prise Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer mit gut 1 EL Olivenöl vermischen. Das Fleisch waschen und trocken tupfen. Den Fettrand der Koteletts ein paarmal einschneiden; sonst wölbt sich das Fleisch beim Braten. Das Fleisch mit dem Würzöl bepinseln und – wenn möglich – ca. 2 Std. marinieren.

2. Den Backofen auf 80° vorheizen. In einer Pfanne restliches Öl und die Butter erhitzen. Die Koteletts darin bei mittlerer bis starker Hitze von beiden Seiten je nach Dicke je 4-6 Min. braten, aus der Pfanne nehmen und im Ofen nachziehen lassen.

3. Den Bratansatz in der Pfanne sofort mit der Brühe und der Sahne ablöschen, loskochen und cremig einköcheln lassen. Honig und Essig unterrühren und alles mit Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer sowie Salz und abgeriebener Zitronenschale abschmecken.

4. Die Koteletts aus dem Ofen nehmen, salzen und mit der Sauce servieren. Außer Bratkartoffeln passen dazu auch Rösti oder Reis.